This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

LANE MEDICAL LIBRARY STANFORD
2 45 0174 1002

DR. HENRY L. WAGNER

KOCHKUNST

UND

ÄRZTLICHE KUNST

DER GESCHMACK

IN DER

WISSENSCHAFT UND KUNST

VON

DR. WILHELM STERNBERG

SPEZIALARZT IN BERLIN

STUTTGART

VERLAG VON FERDINAND ENKE

1907

LANE

MEDICAL LIBRARY

Gift
Dr.Arthur P.Kaelber

DR. HENRY L. WAGNER

KOCHKUNST

UND

ÄRZTLICHE KUNST

KOCHKUNST

UND

ÄRZTLICHE KUNST

DER GESCHMACK

IN DER

WISSENSCHAFT UND KUNST

VON

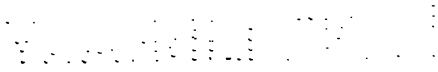
DR. WILHELM STERNBERG

SPEZIALARZT IN BERLIN

STUTTGART

VERLAG VON FERDINAND ENKE

1907



Druck der Hoffmannschen Buchdruckerei in Stuttgart.

W 21
S84
1907

SEINER EXCELLENZ WIRKLICHEM GEHEIMEM

MEDIZINALRAT

PROF. DR. E. VON LEYDEN,

DIREKTOR DER ERSTEN MEDIZINISCHEN KLINIK DER KÖNIGLICHEN

FRIEDRICH-WILHELMS-UNIVERSITÄT ZU BERLIN

IN TIEFSTER VEREHRUNG

GEWIDMET

104610

VOM VERFASSER.

Vorwort.

Nirgends tritt der Gegensatz zwischen Theorie und Praxis in der Wissenschaft stärker hervor als auf dem Gebiete des Geschmackes. So sehr auch von jeher, zu allen Zeiten, bei allen Völkern und in allen Klassen der Geschmack der Genussmittel, der Genuss der Nahrungsmittel und die Tafelfreuden bei der Ernährung tatsächlich geschätzt waren und stets gepriesen werden, so wenig haben der Geschmack und die Kunst, die dem Geschmack Sinnesgenüsse bereitet, die Kochkunst, in den theoretisch-medizinischen Wissenschaften gebührende Beachtung gefunden. Der Sinn, der von den medizinischen Disziplinen am meisten vernachlässigt bleibt, ist der Geschmack. Diejenige Kunst, die von der Heilkunst am wenigsten berücksichtigt wird, ist die Kochkunst. Die Physiologie und Pathologie, die Hygiene und die Therapie, ja selbst die Ernährungstherapie sehen Geschmack, Schmackhaftigkeit und damit die gesamte Kochkunst als etwas Ueberflüssiges, höchstens als einen Luxus geringschätzig an, der einer idealen wissenschaftlichen Begründung und Betrachtung gar nicht würdig erscheint. Der berühmte Physiologe Karl Ludwig pflegte in seinen Vorlesungen darauf hinzuweisen, dass von einer Physiologie des Geschmacks noch gar nicht gesprochen werden könne, und dass man auf diesem Gebiete noch nicht über die Kochbücher hinausgekommen sei. So kommt es, dass die modernsten und grössten Lehrbücher der Physiologie, ebenso die bedeutendsten und neuesten Werke der Hygiene, sowie die klassischen Handbücher der Ernährungstherapie kaum mit einem Worte der Technik der Zubereitung unserer Nahrungs- und Genussmittel gedenken; und wenn man wirklich schon einmal gelegentlich die Küche in Betracht zieht, so geschieht es von einem einseitigen Standpunkt, indem man, entsprechend der modernen Strömung, in der Vernichtung der krankmachenden Keime den ersten, wenn nicht den einzigen Zweck der ganzen Kochkunst sieht und demgemäss nach dem besten spezifischen Desinfektionsmittel fahndet, das Gabel und Messer, Teller und Löffel von allen Keimen am schnellsten und gründlichsten befreit.

Allein die Aufgaben der Kochkunst, der Technik der diätetischen Therapie, sind wesentlich andere und vielseitige, bisher sind diese von den Wissenschaften überhaupt gar nicht in Rechnung gezogen worden. Das ist um so merkwürdiger, als die diätetische Therapie, die gerade hier in Berlin von Leyden zuerst begründet ist, für jede Krankheit, selbst für die unheilbarste, unerlässlich ist. So lange man das unheilbarste aller Leiden, die Krebskrankheit, nicht zu heilen versteht, ist man doch angewiesen, mit Hilfe der diätetischen Therapie und deren kulinarischen Technik den Kranken zu erhalten. Nur der Vernachlässigung der hohen Bedeutung der Kochkunst ist es zuzuschreiben, dass die Chemiker und Industriellen immer noch mit einander wetteifern dürfen, die seltsamsten künstlichen Nährpräparate auf den Markt zu bringen, denen, wenigstens im Verhältnis zu den natürlichen Speisen der Kochkunst, gar kein Wert zukommt.

Der Gang der wissenschaftlichen Entwicklung vollzieht sich hier genau so wie in der Orthopädie, Hydrotherapie und manchen anderen Zweigen der therapeutischen Wirksamkeit des Arztes. Die Aerzte haben so lange manche Disziplinen der Heilkunst vernachlässigt, bis sie von Kurpfuschern darauf aufmerksam gemacht wurden. Hier aber, bei der Technik der diätetischen Therapie, fällt dies noch um so mehr ins Gewicht, da man ja von jeher allüberall die Kochkunst ausübt, in der Hütte des einfachsten Bauern wie im Palast des mächtigsten Fürsten.

Längst sind medizinisch-wissenschaftliche Disziplinen entstanden und sogar selbständig geworden, welche die Technik von einzelnen Gebieten behandeln, von Heilfaktoren, die selbst äusserlich zur therapeutischen Anwendung gelangen: Luft, Licht und Wasser. Die einzelnen Anwendungsweisen der Luft sind sogar ausserordentlich differenziert worden, wie z. B. Klimatotherapie, Höhenlufttherapie, Thalassotherapie u. a. m. Die Lichttherapie (Phototherapie) und die Technik derselben hat sich zu eigenen selbständigen Zweigen der Therapie entwickelt: Phototherapie (im engeren Sinne), Radiotherapie, Röntgotherapie. Die Hydrotherapie hat schon eine eigene wissenschaftliche Stätte an den meisten Universitäten und wird in eigenen Organen behandelt: „Monatsschrift für praktische Wasserheilkunde“, „Blätter für klinische Hydrotherapie“ u. s. f. Ebenso erfährt die Technik der Mechanotherapie und die der Elektrotherapie eigene spezielle Bearbeitung („Zeitschrift für Elektrotherapie und Elektrodiagnostik“). Auch für den innerlichen Gebrauch hat sich die Anwendung des Wassers zu selbständigen Teilen der Heilkunde entwickelt, die Balneotherapie und die Trinkkuren gehören sogar zu den ältesten Massnahmen der Therapie. Merkwürdigerweise bleibt allein die Technik der Ernährungs-

therapie, die Kochkunst, von den medizinischen Fachkreisen unberücksichtigt und findet ebensowenig wissenschaftliche Bearbeitung wie die Physiologie des Geschmacksinnes. Dabei dürfte die modernste aller therapeutischen Disziplinen, die Organotherapie, wohl den ersten Anfängen des Kochens entsprechen, wenn wir etwa auf die Geschichte der Kochkunst zurückgehen würden, wies dies Rudolf Virchow am 15. November 1899 in der Berliner medizinischen Gesellschaft in der Diskussion über den Vortrag von P. F. Richter „Wissenschaftliche Begründung der Organtherapie" hervorhob.

Es dürfte daher der Hinweis nicht unzweckmässig erscheinen, dass es ein dankbarer Vorwurf für die Aerzte ist, nun auch das grosse Gebiet der Krankenküche mehr zu pflegen, das als ein Grenzgebiet zweier selbständiger und gänzlich verschiedener Wissenszweige anzusehen ist. Ein Grenzgebiet, zumal ein solches, das eine eigene Technik erfordert, ist aber nur dann erfolgreich zu behandeln, wenn die beiderseitigen Fachmänner sich in dem Bestreben nach Vervollkommnung und gegenseitiger Verständigung vereinen. Deshalb versuche ich, den Vorschlag einer persönlichen Annäherung und dauernden Verbindung von den gewerblichen Sachkundigen der Kochkunst und den Fachmännern der Heilkunst zu empfehlen. Nur eine solche Verbindung kann zur tatsächlichen wissenschaftlichen Begründung der Krankenküche und zum systematischen Ausbau der Technik führen, welche der wichtigsten und bedeutendsten Therapie des praktischen Arztes zugrunde liegt, der Ernährungstherapie.

Berlin, den 1. Juni 1907.

Dr. Wilhelm Sternberg.

Inhalt.

Seite

I. Der Geschmack in der Wissenschaft und Kunst 1

Der Geschmack in der Wissenschaft 3

Die Bedeutung der chemischen Sinne für die Naturwissenschaften 3

A. I. Einfluss der physikalischen Sinne (Gesicht und Gehör) auf die Physik und physikalische Chemie 3

II. Einfluss der chemischen Sinne (Geschmack und Geruch) auf die Chemie 4

1. Einfluss auf die allgemeine Chemie 4

2. Einfluss auf die pharmazeutische Chemie 7

B. I. Einfluss der Physik auf die physikalischen Sinne 11

II. Einfluss der Chemie auf die chemischen Sinne 13

Die Bedeutung der chemischen Sinne für Industrie und Gewerbe 14

A. Die biologischen Geruchsproben 14

B. Die biologischen Geschmacksproben 22

Biologische Geschmacksprobe der gewerblichen Teekoster 23

" " " " Kaffeekoster 26

" " " " Tabakkoster 27

" " " " Bierkoster 29

" " " " Likörkoster 29

" " " " Weinkoster 29

" " " " Köche 35

Der Geschmack in der Kunst 38

A. Die Bedeutung des Geschmacks für die Heilkunst 38

Biologische Geschmacksproben in der Heilkunst 38

I. Der Geschmack in der Physiologie 39

1. Die wissenschaftlichen Geschmacksprüfungen 39

2. Geschmack und Nahrung 42

3. Geschmack und Wirkung 57

II. Der Geschmack in der Pathologie 59

B. Die Bedeutung des Geschmacks für die Kochkunst 63

Seite

II. Kochkunst und Heilkunst 77

A. Die Bedeutung der Kochkunst für die Heilkunst 79

I. Die Kochkunst in der Physiologie 79

1. Chemische, mechanische Aufgaben der Nahrungsaufnahme . . 80

2. Hygienisch-prophylaktische Aufgaben der Kochkunst . . . 81

3. Psychisch-physiologische Aufgaben der Kochkunst 83

Der Appetit und die Appetitlichkeit 83

Der Appetit 83

Pawlow'sche Erklärung des Appetits 85

Einwände gegen Pawlow's Ansicht 87

Definition des Appetits 90

Die Appetitlichkeit 94

Die Unappetitlichkeit 107

II. Die Kochkunst in der Pathologie 108

III. Die Kochkunst in der Therapie 113

1. Die Kochkunst in der Rezeptierkunst 113

2. Die Kochkunst in der diätetischen Therapie 130

B. Die Bedeutung der Heilkunst für die Kochkunst 136

Ausbildung des Arztes in der Krankenküche 136

Die Frau in der Heilkunst und Kochkunst 140

Die Frau in der Kochkunst 140

Die Frau in der Heilkunst 149

Koch und Arzt 154

Ausbildung des Fachmannes der Kochkunst 154

Fortbildung des Fachmannes der Kochkunst 159

Entwicklung der Kochkunst mit Hilfe der Heilkunst zur Begründung der wissenschaftlichen Krankenküche 169

Entwicklung verwandter Gebiete mit Hilfe der Physiologie . . . 171

Heilkunst und Kochkunst 178

Die Berliner Krankenküche 190

Begründung eines diätetischen Instituts 192

Kunst und Technik in der Zubereitung der verschiedenen Sinnesgenüsse 198

Anhang 206

I.

Der Geschmack in der Wissenschaft und Kunst.

Der Geschmack in der Wissenschaft.

Die Bedeutung der chemischen Sinne in den Naturwissenschaften.

A. I. Einfluss der physikalischen Sinne (Gesicht und Gehör) auf die Physik und physikalische Chemie.

Kunst und Wissenschaft wenden sich beide gleichermassen an unsere Sinne. Betrachtet es die Kunst als ihre Aufgabe und ihren Zweck, auf unsere Sinne zu wirken, so benutzt die Wissenschaft die sinnliche Beobachtung als ihr Mittel. In reichstem Masse müssen daher die Sinne ihren Einfluss als Mittel und Zweck ihrer Wirksamkeit da geltend machen, wo die Kunst sich mit der Wissenschaft vereint, also in der Heilkunst, in der Kochkunst, in der Experimentierkunst, in der Scheidekunst.

Welchen mächtigen Einfluss die Natur unserer Sinne auf die exakten Naturwissenschaften der Physik und Chemie ausgeübt hat, ergibt sich schon daraus, dass sie ihnen sogar das Einteilungsprinzip der Materie hat abgeben müssen. Die physikalischen Sinne, Gesicht und Gehör, bestimmen bis auf den heutigen Tag noch die Einteilung der gesamten Wissenschaft in der Physik, die chemischen Sinne, Geschmack und Geruch, gleichermassen in der Chemie.

Es ist gewiss nicht ein blosser Zufall, dass die Physik von da an ihren grössten Aufschwung genommen hat, da das Unerhörte geschah, wie du Bois Reymond [1]) es nannte, dass ein Mediziner und Professor der Physiologie den vornehmsten Lehrstuhl der Physik in ganz Deutschland erhielt, Helmholtz. So kommt es, dass in der Physik die heterogenen Gebiete von Elektrizität und Magnetismus mit der Optik und Akustik als ganz gleichwertige und zusammengehörige Kapitel zusammengestellt sind und bleiben.

---

[1]) „Hermann von Helmholtz", Gedächtnisrede von du Bois Reymond, 1897. Leipzig, Verlag von Veit & Co., p. 72.

Selbst in der physikalischen Chemie sind gleichermassen als ebenbürtige Teile nebeneinander gestellt die heterogensten Kapitel, die physikalischen Eigenschaften der Verbindungen: Schmelzpunkt, Siedepunkt, Löslichkeit, spezifisches Gewicht, Verbrennungswärme, Kohäsion, Verdampfungswärme, magnetische Drehung der Polarisationsebene, überhaupt das gesamte magnetische und elektrische Verhalten einerseits und andererseits die sinnlichen Qualitäten: Geschmack, Geruch und optisches Verhalten der Materie, wie Absorption des Lichtes, Farbe, Färbung, Fluoreszenz, optische Isomerie, Absorptionsspektra, optisches Brechungsvermögen, Drehungsvermögen des polarisierten Lichtstrahls. Ist doch schon die sogenannte chemische Reaktion genau genommen nichts anderes, wie eine optische Reaktion, eine Farben-Reaktion. Ist ja auch die feinste chemische Analyse, die sogar in quantitativem Sinne empfindlichste aller chemischen Analysen die optische, die Spektral-Analyse. Alle diese sinnfälligen Eigenschaften fasst die physikalische Chemie seltsamerweise immer noch mit jenen gemeinsam als „physikalische Eigenschaften" zusammen. Und doch könnte man wahrlich diese Eigenschaften nicht weniger logisch einteilen.

II. Einfluss der chemischen Sinne (Geschmack und Geruch) auf die Chemie.

1. Einfluss auf die allgemeine Chemie.

In noch weit höherem Grade macht sich der Einfluss geltend, den der chemische Sinn, Geschmack und Geruch, auf die theoretische Chemie, ebenso auf die angewandte Chemie und pharmazeutische Chemie ausübt.

Der chemische Sinn ist es, der der Chemie bis auf den heutigen Tag die ersten prinzipiellen, weil unmittelbarsten, unterscheidenden Merkmale und Bezeichnungen geliefert hat, dergestalt, dass die Wissenschaft diese selbst dann noch als die populäreren und eingebürgerten beibehalten hat, nachdem sie längst schon eine internationale, rationelle Nomenklatur eingeführt hatte. Von der richtigen Annahme geleitet, dass die Differenzen, die sich schon durch diese äusseren sinnfälligen Eigenschaften des chemischen Sinnes kundgeben, auf tiefergreifende chemische Unterschiede hinweisen, hat die Chemie dieselben mit grossem Vorteil benutzt, um die chemischen Individuen zu erkennen und sogar zu gruppieren. Geruch und Geschmack waren daher auch die ersten konstanten Grössen, zu denen erst viel später die in exakte, mathematische Form sich fügenden chemischen und physikalischen Grössen traten.

Die physiologische Qualität des Geruches hat den Grundstoffen Brom[1]), Osmium[1]) und Ozon[1]), dem Kakodyl[1]) und der grossen Gruppe der „aromatischen" Verbindungen den Namen gegeben. Die physiologische Qualität des Geschmacks vollends ist für die gesamte Chemie nahezu von der nämlichen Bedeutung geworden, wie die der physikalischen Grössen. Ihr hat die Chemie Benennungen für die Elemente „Sauerstoff", „Glycium", „Süsserde", „Bittererde", „Salzbildner", „Halogene", „Pikrinsäure", sowie Bezeichnungen wie „Oelsüss", „Glyzerin", „Leimsüss", „Leimzucker", „Glykokoll", „Glykoside", „Glykosen", „Bleizucker", „bitteres oder Bittersalz", „versüsste Säuren", „versüsster Salzgeist" u. a. m. entnommen. Es ist geradezu auffallend, einer wie geraumen Zeit die chemische Wissenschaft bedurft hat, dieser physiologischen Qualität die chemischen und physikalischen Qualitäten an die Seite zu setzen. Ein klassisches Beispiel hierfür bietet die Geschichte der Zuckerproben. Denn die Zeit liegt noch gar nicht so fern, da der Arzt und der Chemiker, wenn anders sie zur Entscheidung der Frage gelangen wollten, ob Zuckerkrankheit vorliegt oder nicht, ob also Zucker im Harn vorhanden sei oder nicht, dieselbe Probe auszuführen gezwungen waren, welcher wir auch die Entdeckung der Krankheit überhaupt zu verdanken haben, nämlich die Geschmacksprobe, die darin bestand, dass mit der Zunge der Urin gekostet wurde. Den von der praktischen Medizin tagtäglich willkommen empfundenen Ersatz dieser Geschmacksprobe durch die chemikalische Gesichtsprobe, hat die Chemie daher einem Arzt zu verdanken, dem Berliner Assistenten Mitscherlichs, Trommer, über dessen Versuche, den Traubenzucker noch in sehr geringer Menge durch die nach ihm benannte chemische Farbenprobe[2]) zu erkennen, Mitscherlich am 21. Juni 1841 in der Sitzung der physikalisch-mathemathischen Klasse an die Akademie der Wissenschaften berichtete.

Aber nicht nur für chemisch noch nicht genügend durchforschte Gruppen der organischen Chemie, wie es bis vor kurzem auch die „Zucker" noch waren, und wie es die „Bitterstoffe" heute noch sind, sondern auch für zwei der grössten, anorganische und organische Chemie zugleich umfassende, in chemischer Hinsicht sogar besterkannte Gruppen, hat das Prinzip des Geschmackes bis auf den heutigen Tag das dauernde generelle Kennzeichen geliefert. Für die Salze sowie für die Säuren, welche man später ebenfalls als Salze, Wasserstoffsalze, auf-

[1]) *βρωμός, ὀσμή, ὄζειν, κακῶς ὀδεῖν.*

[2]) Trommer, „Unterscheidung von Gummi, Dextrin, Traubenzucker und Rohrzucker". Annalen der Chemie und Pharmazie. 1841. Bd. XXXIX p. 360. Bericht über die zur Bekanntmachung geeigneten Verhandlungen der Kgl. Preuss. Akademie der Wissenschaften zu Berlin. 1841. p. 222.

gefasst hat, muss der Geschmack, also der saure und der salzige Geschmack, die Einteilung abgeben. Ist doch die bei der Diagnostik einer chemischen Verbindung stets zu allererst ausgeführte chemische Prüfung, die Beantwortung der Frage: Wie reagiert chemisch die Verbindung? Reagiert sie sauer oder nicht?, geradezu eine Geschmacksprobe. Dient doch dabei auch heute noch neben der Gesichtsprobe der Farbenreaktionen der saure Geschmack als wertvolles, differentiell-diagnostisches Mittel für gewisse Säuren.

Die moderne Chemie begründet überdies noch den Begriff der „Säure" mit einer zweiten Geschmacksprobe, nämlich mit der Bedingung ihrer Befähigung, „salzartige" Gruppen zu bilden. Sogar quantitative acidimetrische Bestimmungen war Richards[1]) imstande, mit Hilfe des sauren Geschmackes auszuführen, wobei sich mit Zehntel Lösungen eine ganz unerwartete Genauigkeit der Säurebestimmungen noch innerhalb eines Prozentes ergab, so dass er meint: „That the sense of taste might be used more precisely in the laboratory than usually believed."

Dass ebenso auch der salzige Geschmack in der gesamten Chemie eine grosse Rolle spielt, beweisen schon die geläufigen Begriffe und Namen wie „Salz", „salzige Säure" = „Salzsäure", „saure Salze", „doppeltsaure Salze", „Salzbildner" („Halogene"), zumal die Tatsache, dass sogar die „Salzbildung" ein vorbildlicher Prozess geworden ist, und man auch von einer „inneren Salzbildung" spricht.

Das ist sogar recht auffallend, weil der salzige Geschmack eine auffallend singuläre Eigenschaft der Materie ist, auf die Salze im engeren Sinne, auch nur auf einige, auf das Mineralreich beschränkt ist, so dass der rein salzige Geschmack überhaupt nur einigen, ganz wenigen recht vereinzelten Verbindungen zukommt.

Das Wort „Salz", mithin die Kenntnis des Salzes, also auch des salzigen Geschmackes muss bei allen Völkern uralt sein. Darauf deutet schon die unverkennbare Verwandtschaft der Bezeichnung für Salz in sämtlichen[1]) europäischen Sprachen: griechisch ἅλς, lateinisch sal, gotisch salt, slawisch soli, irisch salan, kambrisch halen. Viele hiermit verwandte Wörter, die in den verschiedensten Sprachen „Salzsumpf" oder „Salzgewässer" bedeuten, weisen darauf hin, dass das Salz jenen Völkern gleich beim Beginne ihrer Wanderungen in den grossen „Salzseen" Innerasiens, dem kaspischen, dem Aralsee u. a. zuerst entgegentrat. Hiermit stehen auch die verschiedensten deutschen Ortsnamen, die mit „Hall" endigen, und die Flussnamen „Saale" in Verbindung, welche sämtlich Zuflüsse von Salzquellen empfangen.

[1]) Richards, The relation of the taste of acids to their degree of dissociation. American Chemical Journal. 1878. Vol. XX. Nr. 2, Februar 1878.

Bekannt sind Bezeichnungen wie „Salzwüsten", „Salzsteppen", „Salzwerke = salina", „Salzgärten", „Salzpfanne", „Salzton", „Salzpflanze", geographische Namen auch wie Salzgebirge, Salzschlirf, Salza, Salzach, Salzbrunn, Salzburg, Salzkammergut, Salzseen, Salzseestadt in Amerika, Salzungen, Salzfluss, Salt River, Salzmünde, Salzwedel, Salzmeer = Todtes Meer, Salzig bei Coblenz, eine schwache Salzquelle, der grosse „Salzsee" „Great Salt Lake" im Staate Utah, eine der stärksten Salzsolen der Welt, der gänzlich auszutrocknen droht. Der alten Reichs- und Salzstadt Schwäbisch Hall verdankt eine der ältesten deutschen Münzen ihren Namen, nämlich der Heller (eigentlich Häller), da er zuerst daselbst geprägt wurde, um den Bedürfnissen des Handels leichter zu dienen.

Selbst aus der Kunst, deren Wesen in der Erregung der Sinnesreize für den Geschmack wurzelt, aus der Kochkunst, entnahm die Scheidekunst die erste Operation der Küche, das Kochen, sowie mehrfach internationale Bezeichnungen. So hat sich in der Chemie sogar der wissenschaftliche Name aus der Küche für bestimmte Verbindungen erhalten, für das eine Salz aus der unendlichen Gruppe der Salze, der allergrössten Klasse aller chemischen Verbindungen überhaupt, für das Kochsalz, ebenso für den einen Zucker aus der grossen Gruppe der Zucker, für den Kochzucker.

So sehen wir, dass selbst die exakteste Wissenschaft, welche die Einführung der Mathematik zu einer Wissenschaft ersten Ranges erhoben hat, die moderne Chemie, des chemischen Sinnes doch nicht entbehren kann.

2. Einfluss auf die pharmazeutische Chemie.

Auch der pharmazeutischen Chemie dienen sämtliche vier Geschmacksqualitäten als Mittel zur Charakterisierung der einzelnen Gruppen.

Die Qualität des Süssen liefert die Klassifikation für die „Saccharina et Dulcia", die Gruppe der Versüssungsmittel. Der bittere Geschmack liefert die Einteilung für die Amara, Bitterstoffe, Bittermittel, Amara pura, Amara aromatica, Amara salina, und Bezeichnungen wie Bittersalz, Bittersäure, Bitterwässer, Bitterholz, Bitterquellen. Selbst die Untergruppe der Adstringentia teilt die Pharmakologie nochmals und zwar nach dem Prinzip des Geschmacks ein, in Tannica dulcia s. aluminosa und Amara adstringentia.

Der saure Geschmack ermöglicht die Einteilung in „Acida" und „Antacida", „Säuerlinge", „Sauerwasser", „Sauerquellen", „Sauerbrunnen", der salzige Geschmack gestattet die Gruppierung der „Salina" und die Nomenklatur „Salzgeist", „Sal volatile", „Riechsalz", „Englisches Salz", „Schlippesches Salz", „Salzquellen" u. s. f.

Wenn nicht nur die eine Wissenschaft, die Chemie, sondern auch eine zweite Wissenschaft, die Pharmakologie, mannigfach dem Geschmackssinn das Einteilungsmoment zur Gruppierung ihrer Glieder entnimmt, wenn aber andererseits dieser Sinn sich gerade durch die Armut an Qualitäten auszeichnet, die im höchsten Falle nicht einmal die Anzahl von vier überschreitet, so kann es nicht wundernehmen, dass ein und dieselbe Bezeichnung der Geschmacksmittel sogar doppelte Bedeutung hat, eine besondere Bedeutung in der Chemie, eine andere in der Pharmakologie.

Die aromatische Reihe in der Chemie entspricht nicht etwa der pharmakologischen Gruppe der „Aromatica", ebensowenig die chemische Gruppe der Bitterstoffe derjenigen der pharmakologischen Bittermittel. Wie Nahrungsmittel von Nahrungsstoffen zu unterscheiden sind, so auch Bittermittel und Bitterstoffe. Bittermittel sind in der Chemie bitter schmeckende Verbindungen, deren Konstitution noch nicht erkannt ist. Ihre chemische Konstitution ist also eine recht verschiedene, das Gemeinsame ist nur der Geschmack. Die Pharmakologie kann aber diese sämtlichen Körper nicht wie die Chemie in ein und dieselbe Gruppe einreihen, da ebenso wie ihre chemische Konstitution auch die physiologisch-pharmakologische Wirkung der einzelnen Glieder eine zu verschiedene ist. Daher entnimmt die Pharmakologie der chemischen Gruppe der Bitterstoffe nur diejenigen, deren physiologische Wirksamkeit eine sehr geringe ist, zur Gruppe der „Bittermittel", so dass deren pharmakologisches Charakteristikum einzig und allein der bittere Geschmack ist. Es dient also die Bezeichnung, die sich auf den Geschmack bezieht, zugleich auch zur Charakterisierung der therapeutischen Wirksamkeit. Dafür nimmt aber andererseits die Pharmakologie zu den Bittermitteln ausserdem auch noch chemische Verbindungen hinzu, welche die Chemie nicht mehr zu den Bitterstoffen rechnet, nämlich viele der organischen Basen, der Alkaloide. Als bittere Magenmittel finden die heftigsten Nervengifte dieser Reihen vielfach praktische Anwendung.

Die chemische Gruppe der „Salze" ist eine ganz andere wie die pharmakologische der „Salina". Mit letzterer Bezeichnung grenzt der Pharmakologe von den Salzen nur die Mineralsalze ab, wie auch der Pathologe mit der Benennung „Salzhunger" den Hunger nur nach den anorganischen Salzen bezeichnet.

Die Bezeichnung der „Saccharate" bestimmt in der Chemie eine ganz besondere chemische Gruppe von bitterem Geschmack, der Pharmakologie sind „Saccharata" nichts weiter als süss schmeckende Arzneiformen, die durch nachträgliche Ueberzuckerungen hergestellt sind: Ferrum carbonicum saccharatum, Saccharated Carbonate of Iron

ist nichts anderes wie zuckerhaltiges Ferrokarbonat, ebenso „Eisenzucker", Ferrum oxydatum saccharatum, oder Eisenmangansaccharat oder „Alaunzucker" = Saccharum aluminatum, „Kalksaccharat", „Zuckerkalk", Calcaria saccharata, Ferrum jodatum saccharatum = Saccharated Jotide of Iron ist weiter nichts als zuckerhaltiges Jodeisen. Ebenso spricht man in der Pharmazie von „Chinazucker", „Saccharolé de quinquina".

Verschieden sind auch die Begriffe der „Saccharine" in Chemie und in Pharmazie.

„Saccharin" und „Saccharine" hat man nach dem Vorgang von Peligot zu Bezeichnungen für bestimmte chemische Verbindungen gewählt, für Laktone von Oxysäuren, deren Geschmack bitter ist; in der Pharmazie hingegen sind „Saccharine" alle Versüssungsmittel, selbst die Zucker, die wegen ihrer indifferenten pharmakologischen Wirkung in der Pharmazie gern zu Vehikeln und Konstituentien von Arzneien gewählt werden.

Ebenso ist der Begriff der „Sättigung" sogar in den mannigfachsten exakten Wissenschaften angewandt. Mit der Physik ist es die Chemie und auch die Pharmazie, die den Begriff der Sättigung längst eingeführt und stets beibehalten haben.

In der Chemie bezeichnet Sättigung, Saturation, denjenigen Zustand der Verbindung zweier Stoffe, in welchem die Verwandtschaften beider gleichsam erschöpft oder aufgehoben, die elektro-chemischen Gegensätze ausgeglichen sind. Man sättigt eine Säure durch eine Base. Der Sättigungspunkt, der nicht weiter überschritten werden kann, bezeichnet die Neutralisation. Nach älterer Ausdrucksweise bezeichnet Sättigungskapazität in der Chemie die Verhältniszahl, die ausdrückt, wie viel von irgend einer Basis erforderlich ist, um mit der Säure ein Neutralsalz zu geben, also das, was heute ihre Basizität heisst. Man spricht von „gesättigten", „ungesättigten", „übersättigten" Verbindungen.

Zudem braucht man noch die Bezeichnung „Sättigung" in der organischen Chemie und unterscheidet „gesättigte" und „ungesättigte" Kohlenstoffverbindungen. Die ersteren sind alle jene, bei denen der Kohlenstoff nur durch je einwertig verbundene Atome gebunden ist und daher das nötige Maximum von anderen Atomen gebunden hat.

In der Zuckerfabrikation bedeutet Saturation eine Operation, die dazu dient, den bei der Scheidung des Saftes im Ueberschuss zugesetzten Kalk, der sich im Saft in Verbindung mit dem Zucker findet, durch Einleiten von Kohlensäure zu beseitigen.

Man braucht das Wort „Sättigung" auch für blosse physikalische Auflösungen, wenn dem Lösungsmittel so viel von den aufzulösenden

Stoffen zugesetzt ist, dass es keine weitere Menge mehr davon aufzunehmen vermag.

Sättigungsdefizit bedeutet die zur Sättigung einer Luft mit Wasserdampf noch erforderliche Wassermenge, ausgedrückt in Gramm Wasser pro Kubikmeter Luft.

In der Pharmazie schliesslich bedeute. Saturation, Sättigung, die mit Kohlensäure gesättigte Salzlösung.

Eine so mannigfache Verwendung der Bezeichnung „Sättigung" in den verschiedensten Gebieten und Disziplinen muss ihren bestimmten Grund haben. Das ist auch tatsächlich der Fall. Der Begriff „Sättigung" ist nämlich ein so exakter und präziser, dass er fast mathematisch begrenzt ist.

Selbst in der Botanik und Zoologie finden sich noch vielfach Benennungen, die der Geschmack gegeben hat. So haben sich die Namen erhalten: Salzbaum, Salzkraut, Salzpflanze; Sauergräser, Sauerfutter, Sauerdorn, Sauerach, Sauerkraut, Sauerklee, Sauerampfer; Bitterdistel, Bitteresche, Bitterholz, Bitterklee, Bitterkresse, Bittersüss, Bitterwurzel; Süssbohne, Süssgras Glyzeria, Süssholz Glyzyrrhiza, Astragalus glycyphyllus, Süssklee, Süsswurzel u. a. m.

Wie der Geschmack, der über die Nahrungsaufnahme wachende Sinn, der Wissenschaft der Chemie bis auf den heutigen Tag das Einteilungsprinzip abgegeben hat, so die Schmackhaftigkeit und die Art der Nahrungsaufnahme auch der Zoologie.

Von keiner einzigen physiologischen Verrichtung entnimmt die Zoologie das Einteilungsprinzip ihrer Materie so vielfach wie von der Funktion der ersten Verdauung. Sie gibt ihr die Einteilung der Tierwelt in Fleischfresser, Karnivoren, und Pflanzenfresser, Säugetiere, Raubtiere, Wiederkäuer, Nagetiere, Schnabeltiere, Insektenfresser, Schlangen.

Sogar die Form desjenigen Teils des Gesichtes, in dem der Verdauungskanal beginnt, wird zum grossen Teil von der Nahrung bedingt, welche das Tier zu sich nimmt, z. B. beim Vogel, und wird von den Zoologen zur Klassifizierung der Vögel benutzt wie z. B. bei den Zahnschnäblern.

So hat die Medizin, besonders die Physiologie, für die Naturwissenschaften die fundamentalsten Begriffe ihrer Objekte hergegeben, die Sinnesphysiologie der physikalischen Sinne für die Physik, und in noch weit höherem Masse die der chemischen Sinne für die Chemie. Mit keiner anderen Naturwissenschaft hat ja auch die Medizin stets in so engem und innigem Bunde gestanden wie mit der Chemie. Gerade hervorragende Aerzte waren als Jatrochemiker die eifrigsten Jünger und Förderer der chemischen Experimentierkunst, und es ist

gewiss nicht bloss als ein Zufall anzusehen, dass die umfassendste chemische Theorie früherer Zeiten, die sogenannte „Phlogistontheorie", durch einen Arzt, den Hallenser Kliniker und späteren Kgl. preussischen Leibarzt Stahl in Berlin, erdacht wurde. Dank ihrer erstaunlichen Entwickelung und wunderbaren Erfolge ist es denn auch die chemische Wissenschaft, die heutzutage über alle anderen Naturwissenschaften das Scepter führt.

B. I. Einfluss der Physik auf die physikalischen Sinne.

Reichlich entlohnten die Wissenschaften, zumal die Physik und ganz besonders die Chemie, der Medizin früheren Schutz und Beistand. Die Chemie nahm an der Entwickelung der Diagnostik, Hygiene, Pathologie und Pharmakologie den grössten Anteil, nicht nur mit der Erkenntnis der pathologischen Veränderungen, sondern auch in der unerschöpflichen Darbietung künstlicher Arzneistoffe. Die alte Fabel von der geheimen Kunst der Alchymisten, in ihrer Hexenküche den Lebenselixir zur Verjüngung und Verlängerung des Lebens zu bereiten, hat die moderne Chemie — freilich in ungeahnter Weise — zur Wahrheit gemacht. Noch mehr jedoch als für die Therapie gewann die Chemie für die Physiologie an Bedeutung. Um so merkwürdiger, dass die Förderung der Sinnesphysiologie seitens der Chemie nicht im entferntesten im nämlichen Verhältnis steht wie seitens der Physik.

Es ist seltsam genug: Je mehr die selbständig gewordene Chemie Eingang in die Medizin fand, um so mehr wandte sich die diagnostische Heilkunde dem chemischen Sinne ab und den physikalischen Sinnen zu. Die physikalische Diagnostik ist die herrschende. Inspektion, Palpation und Auskultation sind und bleiben fortan die wichtigsten diagnostischen Zeichen in der Medizin. Der chemische Sinn tritt freilich für die therapeutische Kunst und für die Rezeptierkunst in seine Rechte und für die Diagnostik in anderen Berufszweigen, allein für die Diagnostik in der Medizin kommt er gar nicht mehr in Betracht.

In erhöhtem Masse kamen die Errungenschaften der Physik der Sinnesphysiologie zugute, das Gebiet der physikalischen Sinne wurde in vollstem Masse erweitert. Denn jedes neue Instrument, jeder neue Apparat, mit dem uns die rastlos fortschreitende Physik beschenkt, stellt nichts anderes dar wie eine naturgemässe Fortentwickelung und Erweiterung unserer physikalischen Sinne. „Jedes Beobachtungsinstrument", sagt Herbert Spencer[1]), „jedes Gewicht, Mass, Wage,

[1]) Herbert Spencer, „Die Prinzipien der Biologie." John Tyndall. Address delivered before the British association at Belfast 1874.

Mikrometer, Nonius, Mikroskop, Thermometer usw. ist nur eine künstliche Erweiterung der Sinne.“ Mit Recht spricht man daher von der „Empfindlichkeit“ der Instrumente, die auf einen „Reiz“ „ansprechen“, „antworten“, ein bestimmtes Mass „anzeigen“.

Die moderne Physik vermag unsere physikalischen Sinne mit künstlichen Instrumenten zu ergänzen, die unseren Sinnen noch weit überlegen sind. Ja, ist es doch dem Physiker gelungen, noch die Schranken listig zu durchbrechen, die selbst unserem ergiebigsten Sinne, dem Sehsinn, von der Natur gesetzt sind. Dem elektrischen Fernhören und Fernsprechen gesellt sich das elektrische Fernsehen zu, die neuerdings vom Physiker Korn angegebene Fernphotographie, Telepho-Photographie, die Uebertragung von Photographien auf telegraphischem Wege.

Diese neueste Erfindung, in Verbindung gebracht mit der Einrichtung des Kinematographen, die man schon ohnehin „lebende Photographie“ nennt, ermöglicht uns schon heute das körperliche Sehen auf weite Entfernungen. Korn erklärt es für nicht mehr unerreichbar, dass noch in diesem Jahrhundert das wirkliche Körpersehen auf weite Distanzen ermöglicht wird. Diese Errungenschaft, vereinigt mit der schon heute allgemein eingeführten des Fernhörens und Fernsprechens, mittels Phonographen, Gramophons oder Telephons gibt uns das beste Zeugnis für die Erweiterung der physikalischen Sinne durch die Physik.

Kann es dafür überhaupt noch einen treffenderen Beweis geben, als der ist, dessen Entdeckung wir alle erst jüngst miterlebt haben? Wäre ein schlagenderes Beispiel überhaupt nur denkbar, als das, das der Münchener Physiker mit der Entdeckung jener Strahlen gegeben hat, die, selber unsichtbar, Undurchsichtiges uns sichtbar machen, als wären die Gegenstände von Glas?

Angesichts solcher Errungenschaften sind wir zu der Erwartung berechtigt, dass die Zukunft verwirklichen wird, was die Physiker voraussagen. Prof. Slaby drückt dies bei Gelegenheit des ersten Fernsprechens mittels drahtloser Telephonie zwischen Berlin und Nauen, folgendermassen aus, anknüpfend an die Worte, die vor etwa 8 Jahren ein englischer Ingenieur gleichsam vorahnend ausgesprochen hat: „Einst wird kommen der Tag, da jemand, der mit dem Freunde zu reden wünscht und nicht weiss, wo dieser sich befindet, mit elektrischer Stimme rufen wird, die nur derjenige hören wird, der das gleichgestimmte Ohr besitzt. Er wird rufen: Wo bist du? Und die Antwort wird klingen: Ich bin in der Tiefe des Bergwerks. Ich bin auf dem Gipfel der Anden. Oder sie wird lauten: Ich weile auf dem weiten Ozean! Vielleicht wird keine Stimme dem Fragenden antworten, und er weiss dann, sein Freund ist tot.“

So ist die Physik imstande, uns sogar neue Sinne erst zu schaffen, uns fehlende Sinne direkt zu ersetzen.

Ja, in manchen Apparaten beschert uns die moderne Physik gewissermassen ein fehlendes Sinnesorgan, mit dem sie uns die wunderbarsten Eindrücke in ungeahnter Weise erschliesst, Wahrnehmungen, für welche wir ein eigenes Sinnesorgan überhaupt gar nicht besitzen.

II. Einfluss der Chemie auf die chemischen Sinne.

Ebenso wie die physikalischen künstlichen Werkzeuge unsere physikalischen natürlichen Sinneswerkzeuge übertreffen, in demselben Masse übertrifft umgekehrt alle chemikalischen Methoden unser unbewaffneter chemischer Sinn.

Denn die in erstaunlichem Masse merkwürdigen Leistungen des Geruchs spotten noch jeder chemischen Methode. Hat uns die Physik unsere physikalischen Sinne mit ihren Apparaten ergänzt und erweitert, so ist der Chemie unser chemischer Sinn ein wertvolles, feines, empfindliches und präzises Instrument, ein chemisches Reagens, dessen der Chemiker stets und bei allen neuen Verbindungen zur chemischen Diagnostik zunächst bedarf. Hat uns die Physik fehlende Sinne ersetzt, so ersetzt der chemische Sinn der chemischen Wissenschaft immer noch fehlende Methoden und Proben. Hat die physikalische Wissenschaft die physikalischen Sinne längst ergründet und ihre Leistungen erhöht, so liegt es der chemischen Wissenschaft noch ob, die Prinzipien der chemischen Sinne überhaupt erst einmal zu ergründen.

Der Geschmack ist die einzige sinnliche Wahrnehmung, die uns von den chemischen Elementarbestandteilen, den Atomen, Kunde gibt. Denn kein anderer Sinn wie dieser chemische Sinn ist imstande, uns über die Atome Auskunft zu erteilen, kein anderes Sinnesorgan vermag so bis zu den kleinsten Teilchen der Materie vorzudringen. Kein menschliches Auge, keiner der physikalischen Sinne wird uns je über die chemischen Grundelemente des Stoffes unterrichten können. Selbst der Erforschung der morphologischen Elemente durch den umfangreichsten Sinn sind doch schon recht enge Grenzen gezogen.

Denn trotz der grossartigsten, künstlichen Erweiterung unserer Sinneswerkzeuge, trotz der gewaltigsten Leistungen ihrer instrumentellen Hilfsmittel, die uns den Bau der organisierten Formelemente enträtseln, trotz der ungeahnten weiteren Ausbildung des Mikroskops, dessen von Helmholtz sogar schon begrenzte Leistungsfähigkeit doch

noch Szapski[1]) durch Nutzbarmachung kleinerer Wellenlängen in ausgedehnterem Masse zu vervollkommnen gelungen ist, — die Grenze des Gesichtskreises bleibt dennoch viel zu eng, um je von diesem Gesichtspunkte die Erkenntnis der chemischen Elemente auch nur möglich erscheinen zu lassen.

Aber auch mit der optischen Analyse, mit der wir, die andere äusserste Grenze unseres Gesichtskreises bemessend, den Bau des Weltalls im Grossen enträtseln, mit der allerstärksten und empfindlichsten sämtlicher chemischen Proben, wetteifert der chemische Sinn, Geruch und Geschmack, sogar in quantitativer Hinsicht. Ueber beide äusserste Grenzen des umfangreichsten aller Sinne, des physikalischen Sehsinns, gehen die Grenzen des chemischen Sinnes.

Die Sinnesschärfe ist für den chemischen Sinn die feinste. Schätzen Kirchhoff und Bunsen[2]) die für das Auge noch erkennbaren Mengen des Na-Salzes auf weniger als 1 : 300000 mg, eine Menge, die 1 : 140000 mg Na entsprechen würde, so ist für die Nase, den feinsten aller Sinne, schon eine 250mal kleinere Menge Merkaptangehalt[3]) in der Luft erkennbar. Diese ausserordentliche Empfindlichkeit des Geruchssinnes hat daher den Forschern den Gedanken nahe gelegt, die biologische Geruchsprobe praktisch als chemisches Reagens zu benutzen z. B. bei wissenschaftlichen Untersuchungen über Luftströmungen, Diffusionen von Gasen, bei der Prüfung von Ventilationsvorrichtungen oder bei geologischen und bergmännischen Studien. So kommt es, dass es wiederum ein Chemiker[4]) war, der ein eigenes Verfahren angegeben hat zur physiologischen Bestimmung der Grenze der Sinnesempfindung des Geruchs.

Die Bedeutung der chemischen Sinne für Industrie und Gewerbe.

A. Die biologischen Geruchsproben.

Bei der Feinheit des chemischen Sinnes und der Unzulänglichkeit der chemischen Analyse auf diesem Gebiete, konnte es nicht aus-

[1]) S. Szapski, 1891. Die voraussichtlichen Grenzen der Leistungsfähigkeit des Mikroskops. Zeitschr. f. wiss. Mikroskopie und f. mikrosk. Technik. Bd. VIII, p. 145.

[2]) Poggendorf's Annalen. Bd. CX, p. 168.

[3]) Emil Fischer und Franz Penzoldt, „Ueber die Empfindlichkeit des Geruchssinnes". Justus Liebigs Annalen der Chemie 1887. Bd. CCXXXIX, p. 131.

[4]) Berthelot, „Bemerkungen über die zur Bestimmung der Grenze der Geruchsempfindung geeigneten Verfahren". 1901. Ann. Chim. Phys. (VII). XXII, p. 460—464.

bleiben, dass man biologische Proben seitens des chemischen Sinnes für Industrie und Gewerbe als die üblichen verwendet.

Durch Uebung können die gewerblichen Fachmänner wie Drogenhändler und Parfümeure es dahin bringen, die verschiedenen Gerüche mit geradezu erstaunlicher Schärfe wahrzunehmen und Gerüche mit einer Bestimmtheit selbst in einer Verdünnung genau zu erkennen, in der ein chemischer Nachweis nicht mehr möglich ist. Nelkenöl kann bei einem Teil zu 88000 Teilen Wasser von geübten Männern noch gespürt werden. Männer sind imstande, den Geruch von Blausäure in einer Lösung von einem Teil in zwei Millionen Teilen Wasser wahrzunehmen. Obschon abgestumpft gegen üble Gerüche, wetteifert die Nase des Chemikers an Empfindlichkeit mit der Spektralanalyse. Der Oberkellermeister des Königs von England vermag auf zwanzig Schritt die Blume einer Musigny von der Blume eines Corton zu unterscheiden.

Längst ist die feine Nase und der hochgradige Spürsinn des Hundes allgemein bekannt. Erstaunlich sind die wunderbaren Fähigkeiten der Jagdhunde. Ohne ihre ausserordentliche Fähigkeit, den lebenden und den geschossenen Vogel zu riechen, würde die Rebhühnerjagd in der Regel nur wenig Resultate haben. Mit wahrhaft unverdrossenem Eifer suchen die Pointer, bis sie auf eine verborgene Kette von Vögeln kommen, und mit wunderbarer Genauigkeit spüren die Retriever den verwundeten Vogel auf.

Schon von den spanischen Eroberern Amerikas und späterhin auch im amerikanischen Bürgerkrieg waren zur Aufspürung und Verfolgung entflohener Farbiger Hunde erfolgreich verwandt worden. Gerade gegen die Bewohner des dunklen Erdteils hatten die Hunde eine unüberwindliche natürliche Abneigung, auf Grund deren sie unerbittliche Verfolger der unglücklichen Menschen waren. Tatsächlich unterscheiden sich, wie schon Charles Darwin[1]) hervorhebt, Dunkelfarbige durch eine ganz spezifische Ausdünstung von den weissen Rassen.

Die Eingeborenen von Peru können in der dunkelsten Nacht und dem dicksten Walde einen Weissen, einen Neger und einen ihrer Stammesgenossen am Geruch erkennen.

Im allgemeinen diente der „Bluthund“ nur dazu, mit Hilfe seiner ungemein feinen Nase dem Sklavenhalter die Wege des Flüchtigen zu zeigen. Die Uebersetzung des englischen „Bloodhound“ würde richtiger „Schweisshund“ lauten müssen.

---

[1]) Darwin, „Abstammung des Menschen“, p. 220—221.

Es macht sich auch die Kunst des Geschmackes den Geruch der Tiere zu nutze. Der kostbarste Bestandteil für die Küche ist der von allen Feinschmeckern so hochgeschätzte Pilz, die Trüffel, die nur unter der Erdoberfläche wächst und in 15—20 cm Tiefe verborgen ist.

Zur Zeit der Reife, wenn die Trüffeln ihr Aroma entwickeln, werden sie gesammelt, und dazu benutzen die Trüffelsucher dressierte Hunde und Schweine, die führen sie an der Nase herum an die Trüffelplätze, truffières, wie man sie in der Kunstsprache nennt. Die „schwarze Trüffel", „Caillette", „Schweinstrüffel", hat nämlich zum Teil einen Moschusgeruch, eine andere Art, die „Johannistrüffel" oder „Sommertrüffel" einen leichten Knoblauchgeruch. Hunde werden da verwendet, wo Trüffeln in grossem Umkreis wachsen, weil Hunde schnell laufen können und weniger rasch ermüden. Dafür lassen diese Tiere aber den Menschen die Mühe des Nachsuchens, wogegen das Schwein die Mühe des Ausgrabens selbst übernimmt. Von den verschiedenen Rassen ziehen manche den Teckel, andere den Schäferhund oder auch Kreuzungen desselben vor. Hauptsächlich werden Mutterschweine benutzt, weil sie, wenn sie hungrig sind, gierig suchen. Ein um den Rüssel gelegter Ring verhindert, dass sie die ausgewitterten Trüffeln selbst auffressen. Sie finden die Trüffeln untrüglich.

Geübte Trüffelsucher finden auch ohne Beihilfe dieser Tiere Trüffeln, wenn sie nicht zu tief liegen. Doch gilt das mehr von den deutschen Trüffeln.

Nunmehr benutzt man aber auch zu praktischen Zwecken die biologische Geruchsprobe des Hundes. Man verwendet daher den Hund im Dienste der Polizei[1]), des Sanitätswesens und zu Kriegszwecken.

Als ein neues wertvolles Mittel zur Aufspürung von Verbrechern gelten Spürhunde, wie sie die holländische und die Polizei anderer Länder bereits im Gebrauch hat. Diese Einrichtung liess kürzlich das Berliner Polizeipräsidium von einem nach Gent in Holland entsendeten Beamten begutachten. Im März 1899 hatte die Polizeiverwaltung von Gent ihren Sicherheitsbeamten drei Hunde versuchsweise beigeordnet. Schon Ende desselben Jahres hatte die Stadt Gent die Zahl auf 13 erhöht. Es hatte sich herausgestellt, dass den mit so feiner Witterung begabten Tieren der Spürsinn, der in weniger eng bevölkerten Distrikten in geringerem Masse durchkreuzt wird, in grossen Städten schneller verloren geht. Solche Diensthunde finden sich in zahlreichen mittleren Städten und in Landgemeinden, insbesondere im rheinisch-westfälischen und im schlesischen Industriebezirk, aber auch in den anderen Teilen Nord- und Mitteldeutschlands. Die Hunde dienen in erster Linie als

[1]) „Der Hund im Dienste der Polizei". v. Stephanitz-Grafrath. III. Aufl. 1905.

Begleiter der in unübersichtlichen oder abgelegenen Bezirken Nachtdienst verrichtenden Beamten. Sie spüren ausserhalb der Wege, suchen den Beamten unzugängliche Verstecke ab und melden alles Verdächtige oder Vorschriftswidrige. Vorzeitig zeigt der Hund dem Sicherheitsbeamten an, wenn irgend etwas nicht ganz in Ordnung ist. Er durchstöbert alles, stellt alles Verdächtige und ruft durch den Standlaut seine Begleiter herbei. So bringt der Hund mit Hilfe seiner feinen Nase alles zur Kenntnis seines Führers. Tatsächlich haben sich die Polizeihunde auch in manchen Kriminalfällen schon nützlich erweisen können, wenn die Umstände der Spürarbeit des Hundes günstig waren. Wenn ein vom Verbrecher am Ort seiner Tat zurückgelassener Gegenstand dem Hunde eine gute Witterung bietet, und wenn ferner der Hund möglichst bald nach Verübung der Tat auf die Fährte gehetzt wird, die Spur zu verfolgen, so findet er den Verbrecher heraus und zwar einzig und allein durch Beriechen der verschiedenen Personen. Die zehn Polizeihunde der Altonaer Exekutivpolizei leisteten im Jahr 1904 in 74 Fällen wesentliche Hilfe.

Neuerdings finden diese Polizeihunde auch in Berlin Verwendung, nachdem der Verein für deutsche Schäferhunde, Sitz München, dem Polizeipräsidium zwei Vertreter seiner Rasse zu Probeversuchen überwiesen hat; der genannte Verein ist seit dem Jahre 1901 für die Verwendung der Hunde, zunächst im Exekutivdienst, eingetreten und hat dazu beigetragen, dass heute bei einer grossen Zahl deutscher Polizeiverwaltungen solche biologische polizeiliche Hilfsmittel zum Dienst herangezogen werden. Dies ist beispielsweise der Fall in Altona, Braunschweig, Bremen, Köln, Frankfurt, Hamburg, Hannover, Leipzig, Nürnberg, Stuttgart u. s. w. Gegen 200 deutsche Polizeiverwaltungen verfügen über ausgebildete Polizeihunde. Oesterreich, die Schweiz, England, selbst Russland sind dem gegebenen Beispiele gefolgt. Die Einführung dieser neuen Klasse von Exekutivorganen bedeutet einen Fortschritt in der Polizeiverwaltung, und man muss sich sogar wundern, dass man erst jetzt in Berlin das Beispiel anderer Polizeiverwaltungen nachgeahmt hat und den ältesten Freund des Menschen erst jetzt in der Reichshauptstadt im Dienst der Rechtspflege zu verwenden beginnt.

Auch zu Kriegszwecken hat sich die Heranziehung von Hunden zum Aufsuchen Verwundeter gut bewährt. Der deutsche Verein für Sanitätshunde (gegründet 1893, unter dem Protektorate Sr. Königl. Hoheit des Grossherzogs Friedrich von Baden, Sitz: Lechenich, Rheinprovinz) hat es sich zur Aufgabe gestellt, im Falle eines Krieges dem Sanitätswesen nach einer Richtung nutzbar zu sein, die bisher wenig oder gar keine Beachtung gefunden hat. Der Verein strebt danach,

durch Benutzung eigens abgerichteter Hunde (Sanitätshunde) die Anzahl der „Vermissten“ aus den künftigen Verlustlisten schliesslich ganz und gar zum Schwinden zu bringen. Die Versuche bei den verschiedenen Armeekorps haben denn auch ergeben, dass mancher an versteckter Stelle liegende Schwerverwundete, der besonders bei Nacht durch die Krankenträger leicht übergangen werden konnte, von den Hunden sicher aufgefunden wurde.

Die hohe Fähigkeit des Geruchsinnes beim Hunde unterscheidet sich so wesentlich und nicht bloss in quantitativer Hinsicht von dem Geruchsinn des Menschen, dass man fast versucht wäre, zu glauben, diese Tiere seien mit einem ganz besonderen Sinnesorgan ausgestattet, das dem Menschen vollkommen fehlt oder doch so verkümmert bei uns wäre wie etwa das Auge bei manchen blinden Tieren; ebenso wie die Brieftauben mit ihrer erstaunlichen Fähigkeit, den Ort, von dem sie weggebracht wurden, aus weiter Entfernung wieder zu finden, mit einem eigenen Orientierungssinn begabt zu sein scheinen, und dementsprechende praktische Verwendung z. B. beim Militär finden; oder wiederum andere Tiere, dank eines besonderen Sinnes befähigt, Veränderungen in der Witterung oder Erdbeben vorauszufühlen, ehedem zur biologischen Prognostik verwertet wurden, bevor die astronomischen Wissenschaften exakte objektive Symptome liefern konnten.

Dabei sollen Hunde nach Giessler[1]) gegen Parfüms ganz unempfindlich sein, im Gegensatz zu anderen Tieren, die gewisse Gerüche in hohem Masse lieben, wie z. B. die Hasen Quendel, die Katzen Baldrian und Katzenminze, die Elefanten Orangenblüten, die Ratten gewisse ätherische Oele, die Hengste und Ochsen Thymian und Salbei, Pferde und Vögel wiederum andere Parfüms u. s. f.

Hält man einem Jagdhunde ein mit Wohlgerüchen getränktes Taschentuch vor die Nase, so riecht er daran, wendet sich aber darauf gleichgültig ab. Freilich Obersteiner[2]) weist darauf hin, dass Hunde gerade grosse Vorliebe für das von ihrer Herrin benutzte Parfüm zeigen und sich auch an Kleidungs- oder Wäschestücke dicht herandrängen, die diesen Geruch tragen.

Schon Darwin weist darauf hin, dass Tiere, welche einen gut entwickelten Geruchsinn besitzen, wie Hunde und Pferde, ihr gutes Erinnerungsvermögen für Personen und Orte an diesen Sinn knüpfen. Es ist ja bekannt, wie auch beim Menschen das Gedächtnis gerade für Geruchsempfindungen ausserordentlich hochgradig ist. Dass,

[1]) Dr. phil. Carl Max Giessler, „Wegweiser zu einer Psychologie des Geruches.“ Hamburg u. Leipzig 1894.

[2]) Obersteiner, Zur vergl. Psychologie d. versch. Sinnesqualitäten. Grenzfragen des Nerven- und Seelenlebens. Heft XXXVII, p. 22.

wie Obersteiner[1]) behauptet, manche Menschen, die über ein vollkommen ausgebildetes Unterscheidungsvermögen für Gerüche verfügen, ein sehr mangelhaftes Gedächtnis für Gerüche bewahren, konnte ich nicht beobachten.

Das jedenfalls ist sicher, dass von allen Sinnesempfindungen gerade die Geruchseindrücke am meisten imstande sind, in uns die lebhaftesten, unbewussten Erinnerungen zu veranlassen. Freilich die gegenteilige Fähigkeit geht uns ab. Willkürlich aus der Erinnerung Geruchsempfindungen zu reproduzieren, ist unmöglich.

Aus dem Geruch können wir nie die Rose konstruieren, sagt schon Schopenhauer[2]).

Da Obersteiner[3]) behauptet: „Wenn wir eine Rose sehen, so denken wir auch an ihren Geruch so sehr, dass wir ihn vielleicht wirklich zu empfinden glauben", so scheint er von der gänzlichen Unmöglichkeit der willkürlichen Reproduktionsfähigkeit des Geruches noch nicht überzeugt zu sein.

Den Grund, warum wir die Geruchsvorstellungen nicht willkürlich reproduzieren können, sieht er[4]) darin, dass die „Geruchsempfindungen, verglichen z. B. mit denen des Gesichts, nur äusserst unbestimmte, verschwommene Vorstellungen liefern, und wir auch bei dem Versuche, eine Geruchsvorstellung willkürlich zu reproduzieren, uns keine klaren Bilder ins Bewusstsein rufen können."

Allein es ist durchaus nicht zuzugeben, dass die Geruchseindrücke unbestimmte und verschwommene Vorstellungen liefern, ebensowenig, dass es die ungenügende Klarheit der Bilder ist, welche eine beabsichtigte Reproduktion der Geruchsempfindungen unmöglich macht. Dieselbe ist nämlich prinzipiell unmöglich. Schon diese Tatsache legt den Gedanken nahe, dass diese Sinnesempfindungen begleitet oder gar nur hervorgerufen werden dadurch, dass eine tatsächliche unmittelbare objektive Veränderung des Sinnesapparats hervorgerufen wird, so zwar, dass tatsächlich der Chemismus der chemischen Sinnesorgane geändert wird. Diese Begründung erklärt zu gleicher Zeit, warum gerade die Eindrücke der chemischen Sinne einen so affektiven Charakter stets tragen und im Gegensatz zu den objektiven Sinneseindrücken die

---

[1]) Obersteiner, Zur vergl. Psychologie d. versch. Sinnesqualitäten. Grenzfragen des Nerven- und Seelenlebens. 1905. Heft XXXVII, p. 31.

[2]) A. Schopenhauer, „Ueber die vierfache Wurzel des Satzes vom zureichenden Grunde" Bd. III, Leipzig 1891, p. 67—68.

[3]) Obersteiner, Zur vergl. Psychol. d. versch. Sinnesqualitäten. Grenzfragen des Nerven- und Seelenlebens. 1905, p. 21.

[4]) Obersteiner, Zur vergl. Psychol. der versch. Sinnesqualitäten. Grenzfragen des Nerven- und Seelenlebens. 1905. XXXVII, p. 16.

Psyche dermassen beeinflussen, dass der bekannte Zoologe G. Jäger sogar die „Entdeckung der Seele“ selber durch den Geruch zu finden vermeinte.

Ebensowenig nämlich wie Geruchsempfindungen vermögen wir aus der Erinnerung Geschmacksempfindungen zu reproduzieren. Das ist um so auffallender, als wir mit der grössten Leichtigkeit aus der Erinnerung jede beliebige Farbenempfindung oder jede beliebige Musik reproduzieren können.

Nagel[1]) behauptet, dass wir eine Melodie oder den Klang einer Stimme uns meistens nur dadurch vorstellen können, dass wir mit dem Kehlkopf unbewussterweise ganz kleine Bewegungen ausführen. Allein es kann sich ein jeder, selbst ein recht Unmusikalischer, jeden Augenblick mit Leichtigkeit überzeugen, dass diese Reproduktion einer Melodie durchaus nicht an irgendwelche Bewegungen des Kehlkopfes gebunden ist. Vollends beweist dies auch die noch erhaltene Fähigkeit des Reproduzierens von Operierten.

Mit dieser Erscheinung in Zusammenhang steht die Fähigkeit der speziellen Sinnesträume. Obersteiner[2]) leugnet durchaus nicht das Vorkommen von Geruchsträumen und Geschmacksträumen.

Auch Hunde, in deren Leben Geruchsvorstellungen eine so grosse Rolle spielen, scheinen, wie Obersteiner[2]) annimmt, Geruchsträume zu haben. Diese Annahme stützt er auf die Beobachtung, dass sie im Schlafe mitunter deutlich schnüffeln. Allein diese Tatsache ist gewiss kein sicherer Beweis für seine Annahme.

Dabei wirft er die Frage auf, ob Menschen, deren gewerbliche Berufstätigkeit sie zwingt, viel auf Gerüche zu achten — z. B. Parfümeure, Weinkoster — nicht etwa häufiger Riechträume hätten.

Eine mehrfach in dieser Richtung angestellte Rundfrage lieferte mir ein negatives Ergebnis, so dass ich echte Geruchsträume nicht anerkennen möchte.

Beim Menschen kommen nach Obersteiner[3]) Geschmacks- und ebenso Geruchsträume vor, aber selten; den Grund für diese Tatsache sieht er in unserer Schwierigkeit, „Geruchs- und Geschmacksempfindungen lebhaft genug zu reproduzieren, um eine Traumvorstellung zu erzielen.“

Allein die direkte Unmöglichkeit der willkürlichen Reproduktion

---

[1]) „Geruch und Erinnerung“. Die Gartenlaube. 32. Heft. 1905. p. 575.

[2]) Obersteiner, Zur vergl. Psychologie der verschiedenen Sinnesqualitäten. Grenzfragen des Nerven- und Seelenlebens. 1905. Heft XXXVII. p. 17.

[3]) Obersteiner, Zur vergl. Psychologie der verschied. Sinnesqualitäten. Grenzfragen des Nerven- und Seelenlebens. 1905. Heft XXXVII. p. 16.

ist zugleich die Ursache für die Unmöglichkeit des Vorkommens von echten Träumen auf diesem Gebiete.

Nagel hält freilich auch echte Geruchsträume für möglich. Das Vorkommen von echten Geruchsträumen ist, wie Nagel[1]) behauptet, „sehr mit Unrecht geleugnet worden."

Dabei scheint aber häufig ein Umstand nicht genügend beachtet zu sein. Experimentell kann man sehr leicht durch objektive Gerüche den Gang der Traumvorstellungen beeinflussen und bei einem Schlafenden durch Anwendung bestimmter Gerüche Geruchseindrücke hervorrufen. Ist es doch sogar möglich, experimentell künstlich Halluzinationen[2]) hervorzurufen. Hiermit hängt auch der auffallende Gegensatz zusammen in der Häufigkeit der subjektiven Empfindungen seitens der subjektiven Sinne, wie Kant[3]) und Schopenhauer[4]) die chemischen Sinne nennen, und seitens der objektiven, physikalischen Sinne.

Dieser Gegensatz tritt sowohl unter physiologischen wie pathologischen Bedingungen hervor.

Die subjektiven Lichtempfindungen oder entoptischen Erscheinungen und die subjektiven Gehörsempfindungen oder entotischen Phänomene sind nicht eben selten. Weniger häufig sind schon die subjektiven Geruchswahrnehmungen. Ueber Binnengeschmäcke jedoch und entoglossische Erscheinungen sind einwandsfreie Beobachtungen kaum je gemacht worden. Billroth[5]) ist der einzige, der ihr Auftreten für möglich hält. Ihr Vorkommen ist aber noch nicht einmal sichergestellt.

Von den Physiologen wird auch das Vorkommen von Geschmackshalluzinationen in Frage gestellt. Nach Fick[6]) werden Geschmacks-

---

[1]) Handbuch d. Physiologie. Physiol. d. Geruchs. p. 620.

[2]) E. Moravcsik, „Künstlich hervorgerufene Halluzinationen". Zentralbl. f. N.K. u. Psych. N. F. XVII. 1906. p. 209—216.

[3]) „Gerüche aber sind immer angenehm; Geschmäcke noch mehr. Die beiden letzteren Sinne sind also am meisten mit dem Willen inquiniert: daher sind sie immer die unedelsten und von Kant die subjektiven Sinne genannt worden." A. Schopenhauer, „Die Welt als Wille u. Vorstellung", Bd. I, p. 270.

[4]) A. Schopenhauer, „Die Welt als Wille und Vorstellung". Leipzig. 1891. Bd. II. p. 38.

[5]) Zeitschrift f. klin. Medizin. Bd. 59. Heft 5 u. 6. „Subjektive Geschmacksempfindungen. (Glycogeusia subjectiva, Kakogeusia subjectiva)". Billroth, Nachgelassene Schrift: „Wer ist musikalisch?" Herausg. v. Eduard Hanslick. Berlin 1898. 3. Aufl. p. 50. „Die ins Gedächtnis aufgenommenen und dort aufgespeicherten Sinneswahrnehmungen treiben aber auch ohne objektive, von aussen oder innen kommende Erregungen der nervösen Endorgane ihr Spiel in uns. Es entstehen dann ohne physikalisch nachweisbare Ursache Sinnesvorstellungen, die eine solche Lebhaftigkeit erreichen können, dass wir wirklich zu sehen, zu hören, zu schmecken, zu fühlen glauben."

[6]) A. Fick, Anat. u. Physiol. d. Sinnesorgane. 1864. p. 88.

Halluzinationen und -träume kann irgendwo mit voller Bestimmtheit behauptet. Demzufolge spricht sich Nagel[1]) im selben Sinne aus: „Das Vorkommen wirklicher Geschmackshalluzinationen bei Geisteskranken scheint nicht nachweisbar zu sein."

Auch den Pathologen sind isolierte wahre Geschmackshalluzinationen nur recht selten vorgekommen. Im Gegensatze zu Jolly[2]), der das Vorkommen von subjektiven Geruchs- und Geschmacksempfindungen bei vielen Hypochondern konstatiert, meint Krafft-Ebing[3]), dass Geruchs- und Geschmackshalluzinationen jedenfalls nicht leicht je selbst vorkommen. Es ist kaum möglich, die ersteren sicher von wirklichen, durch Hyperästhesie des Olfaktorius etwa vermittelten Geruchsempfindungen zu unterscheiden; ebenso liegt häufig den Geschmacksstörungen eine wirkliche Geschmacksempfindung, wie sie etwa ein Magen- oder Mundkatarrh bedingt, zugrunde. Eulenburg[4]) hingegen vertritt die hiervon am meisten abweichende Ansicht: „Auch der schlechte, verdorbene Geschmack, über den viele Kranke vor und nach dem Anfall von Hemikranie klagen, ist wahrscheinlich eine Paralgie der Geschmacksnerven und hängt nicht, wie meist angenommen wird, mit gastrischen Störungen zusammen."

Nach den Erfahrungen von Obersteiner[5]) sind allerdings subjektive Geschmacksempfindungen, metallischer, bitterer Geschmack usw. bei Tumoren des Hirns und seiner Häute, sowie bei allen Nervenleidenden usw. etwas Gewöhnliches.

B. Die klinischen Geschmacksproben.

Häufiger noch als die klinischen Geruchsproben sind die klinischen Geschmacksproben. Die genaue Geschmacksprobe gibt vielfach sogar im praktischen gewerblichen Leben die einzige entscheidende Methode zur Prüfung der Qualität mancher Waren ab, wie z. B. zur Kostprobe des Weines, des Kaffees, der Schokolade und anderer Genussmittel. Denn unzweifelhaft zahlreich sind die Gewerbe, die sich mit der Sorge für den Magen oder vielmehr für den Gaumen befassen. Es gibt sogar Berufsarten, die lediglich diese Funktionen des Kostens auszuüben haben, eine Tatsache, die von den Wissenschaften bisher

---

[1]) Nagel, Handb. d. Physiol. d. Menschen. p. 838.

[2]) Jolly, Hypochondrie. Ziemssen's Handb. d. spez. Pathol. u. Ther. 1877. p. 649.

[3]) Krafft-Ebing, Lehrb. d. Psychiatrie. 4. Aufl. 1890. p. 129.

[4]) Eulenburg, Vasomotorisch-trophische Neurosen. Ziemssen's Handb. der spez. Pathol. u. Ther. 1877. p. 11.

[5]) Obersteiner in Ziemssen's Handb. d. spez. Pathol. u. Ther. 1878. Bd. XI. 1. Hälfte. 2. Aufl. p. 268. B. Störungen der Sinnesnerven.

kaum gewürdigt worden ist. Die Koster führen mitunter eigene und eigentümliche Instrumente zur Ausübung ihres Berufes, so benutzen die Schmecker, welche Butter, Käse prüfen, sogenannte „Ausstecher", lange Instrumente, mit denen sie tief ins Innere der Ware dringen können, um eine Geschmacksprobe aus der Tiefe des Genussmittels zu entnehmen.

Biologische Geschmacksprobe der gewerblichen Teekoster.

Der Engroshandel von Rohprodukten der Genussmittel besteht nicht nur im einfachen Kaufen und Verkaufen von Waren, sondern er setzt eine äusserst genaue Kenntnis der Merkmale und Eigenschaften der betreffenden Handelsartikel voraus. Heute, da es in jedem Fache und Gewerbe Spezialsachkundige gibt, kann es nicht überraschen, dass auch das Kosten der Genussmittel als gewerbliche Spezialität betrieben wird. Heisst es doch allgemein: Tee und gute Freunde muss man probieren. In London, das bekanntlich den bedeutendsten Markt für Tee hat, findet man Leute, die vom Beruf des Schmeckens, des Teekostens leben, die englischen Teekoster. Grössere europäische Häuser haben eigens hochbesoldete Beamte in China, welche den Einkauf besorgen. Die Chinesen nennen sie „Teeschmecker"[1]). Das Teekosten ist ein einträgliches Gewerbe; allein derjenige, der es betreiben will, muss sein Leben der Ausbildung seines Geschmacks- und Geruchssinnes widmen und auf alle anderen Genüsse verzichten. Dem Teekoster sind Tabak und Spirituosen verboten, ebenso gewürzte Speisen. Er darf keinen Schnaps trinken, nichts scharf Gesalzenes, Geräuchertes oder Gewürztes zu sich nehmen, um die Empfindlichkeit seiner Geschmacksnerven bis aufs höchste zu steigern. Er darf auch nicht zu kräftige Nahrung, sondern nur wenig leicht verdauliche Speisen zu sich nehmen, durch diese Vorkur wird seine Sensibilität in hohem Grade gehoben.

In der Regel wird morgens Tee geprüft, weil dann die Sinne am schärfsten sind. Zuweilen werden 40—50 Tässchen geprobt. Dabei ist trotz dieser erzwungenen Enthaltsamkeit der Beruf des Probierens ungesund. Ein professioneller Teekoster muss die Ausübung seines Berufes von Zeit zu Zeit unterbrechen, um die gestörte Verdauung wieder zu heben.

Um den Wert verschiedener Handelssorten, die häufig nicht einmal rein, vielmehr vermischt mit anderen zur Ausbietung kommen, genau taxieren zu können, ist langjährige Erfahrung und ein förmliches

[1]) Wiel, „Tisch für Magenkranke". 1896. p. 129.

Studium das erste Erfordernis. Der auf dem New Yorker Markt wirkende Teekundige oder „tea-taster" dient von klein auf, indem er, etwa als Jüngling von 18 Jahren, in das betreffende Geschäft eintretend, eine Lehrzeit von durchschnittlich fünf Jahren durchmachen muss, bis man an massgeblicher Stelle sein Gutachten als entscheidend anerkennt.

Die Aufgabe der Teeschmecker — jede Teegrosshandlung besitzt ihre Teeschmecker — ist es, die Mischung der verschiedenen Sorten so anzugeben, dass die feine Nüancierung des Geschmackes erreicht wird. Daher ist diese Stellung eine so schwierige, darum aber auch eine so wertvolle und geschätzte. Denn ein wirklich guter Teeschmecker ist selten, und manche Firma verdankt ihren Ruf ausschliesslich einem solchen Manne, der es verstand, Jahre hindurch Mischungen relativ sich stets gleich bleibenden Charakters anzugeben, obgleich das zur Verwendung kommende Rohmaterial, je nach der Ernte oder dem Orte, woher es stammt, durchaus ungleichmässig war.

Der Teeschmecker darf sich nicht damit begnügen, von einer als gleichartig bezeichneten Sorte, wenn sie ein grösseres Quantum repräsentiert, nur eine Probe zu nehmen. Er muss einen jeden Zybik (chinesische bunt bemalte Teekiste, die, in ungegerbtes Leder genäht, importiert wird) auf seinen Inhalt prüfen, da die als gleichartig angeführte Sorte durchaus nicht gleichmässig ist.

Die Regierung der Vereinigten Staaten beaufsichtigt und prüft aus Gründen der öffentlichen Wohlfahrt die amerikanische Teeeinfuhr. Zu diesem Zwecke besteht hier in Verbindung mit dem Zollamt eine eigene Behörde von Sachverständigen (Board of Experts), und ausserdem beschäftigt jede grössere Importfirma ihren eigenen Teekundigen.

In der Geschäftsstelle fällt nun wohl kein Stück der Einrichtung mehr in die Augen als der Tisch, an welchem die Prüfungen vor sich gehen, ein Tisch, vielleicht vier Fuss im Durchmesser, dessen Platte, einem leichten Drucke der Hand nachgebend, sich bewegen und umdrehen lässt. Darüber befindet sich, in einer Entfernung von zwei Zoll, ein etwas weniger umfangreiches Brett angebracht. Auf dieser oberen Platte stehen neben einer feinen Wage verschiedene Blechbüchsen, die Tee enthalten, auf der unteren dagegen kleine Tassen, aus denen das kunstgerecht zubereitete Gebräu gekostet werden soll; der von einer Teeprobe gefertigte Aufguss muss stets genau vor dem Gefässe stehen, aus dem die zu prüfende Sorte stammt. Auf einem Stuhle sitzend, kann der Sachverständige, indem er die Platte des Tisches hin und her dreht, eine beliebige Probe, die er zu kosten wünscht, sofort in den Bereich seiner Hand bringen.

Nach Beendigung der Gesichts- und Geruchsprobe entnimmt der

Prüfer dem vor ihm stehenden Behältnis eine Prise Tee vom Gewicht eines Fünfcentstückes und befördert sie in eine Tasse vom feinsten Limoger Porzellan, ohne Dekor und ebenso ohne Henkel. Ein solches Service bildet den einzigen Luxusartikel in der Ausstattung eines New Yorker Teeimporthauses. Kochendes Wasser zur Bereitung des Aufgusses liefert ein Kessel von Messing oder Kupfer, der während der Geschäftsstunden den Gaskocher niemals verlässt. In ihrem heissen Bade verbleiben die Blätter nur so lange, bis sie sich öffnen. Grösse, Gestalt und Farbe der Blätter sind bis zu einem gewissen Grade entscheidend zur Bildung eines Urteils über die Güte der Handelsware.

Nun führt der Richter einen Teelöffel voll des Aufgusses in den Mund, doch nur ein äusserst geringer Teil wird verschluckt. Denn der leiseste Gaumenkitzel genügt dem Sachverständigen zur Gewinnung eines endgültigen Urteils, weshalb er sich bemüht, von der Flüssigkeit, so viel er kann, wieder auszuspeien.

Der Chinese verfährt im wesentlichen wie der berufsmässige Koster in New York, indem er einige Teeblätter in die Tasse legt, kochendes Wasser darüber giesst und die Tasse endlich mit dem umgekehrten Unterschälchen zudeckt. Er kennt auch keinerlei Zusatz, nicht Zucker, noch weniger Sahne oder Milch.

In früheren Zeiten erwies sich der Tee in Russland von Geschmack recht schlecht. Der weite Transport durch die Karawanen und die wenig sorgfältige Verpackung in Tierhäuten gaben ihm einen unangenehmen Beigeschmack, und um diesen Beigeschmack zu beseitigen, tranken die besser situierten Russen den Tee mit Zitrone, wenngleich ein echter Teetrinker Tee ohne Zitrone vorzieht. Feinste Zungen, die Teatasters und die Chinesen trinken Tee überhaupt ohne jede Beimengung; andere Zusätze wie Zucker und Rum verdecken den Teegeschmack. Um den Beigeschmack zu beseitigen, behandelt man oft den Tee noch mit aromatischen Mitteln, da sich anders der Geschmack nicht beseitigen lässt. Des Teeschmeckers Aufgabe ist es, genau zu bestimmen, was für Ingredienzien und wieviel davon auf ein gegebenes Quantum zu verwenden sind.

Bedenkt man ferner, dass die in den Handel kommenden Sorten auch dem Verkaufspreise entsprechend nuanciert sein müssen, so wird man die Schwierigkeiten im Berufe des Teeschmeckers ermessen können.

Die Hauptarbeitszeit des Teeschmeckers beginnt naturgemäss mit Eintreffen des „Novij Uraschai“ (neue Ernte). Um aber der bevorstehenden Arbeit gewachsen zu sein, muss er sich lange vorher dazu geeignet machen, gleichsam trainieren.

Biologische Geschmacksprobe der gewerblichen Kaffeekoster.

Auch beim Kaffee spielt die Mischung, das Komponieren der einzelnen Geschmacksqualitäten eine grosse Rolle. Bekannt ist, dass die Stellung, die der Mischer der verschiedenen Kaffeesorten im Kaffeehandel einnimmt, die schwierigste und bedeutsamste ist. Mehrere Sorten verwendet der Kaffeehändler stets zur Herstellung einer Handelsware, mit einer einzigen Sorte begnügt er sich niemals. Gewöhnlich werden etwa 4—6 Sorten zu einer einzigen Mischung verwendet. Dabei ist es aber besonders bemerkenswert, dass es ganz gleichgültig ist, ob es sich um ganz billige oder teuere Handelsware handelt, in allen Fällen werden zu Verkaufs- und Gebrauchszwecken Mischungen hergestellt. Freilich zur Herstellung von ganz billigen Mischungen begnügt man sich gewöhnlich mit 2—3 verschiedenen Sorten. Es ist eben der „Charakter" und der Geschmack jeder einzelnen Sorte ein ganz eigenartiger und spezifischer. Die eine Sorte hat speziell „Fülle", sie ist „voll", „dick", „schwer", „packend", hat aber relativ weniger Aroma. Ein anderer Kaffee wiederum ist schwer, hat aber weniger das „Elegante" im Geschmack. Wieder andere Sorten haben zwar Aroma, sind aber „leicht", „nüchtern" und schmecken dann „dünn", „dünnflüssig", es fehlt ihnen die „Fülle".

Die Mischung von mehreren Sorten schmeckt daher viel besser als jede einzelne für sich, selbst dann, wenn die einzelnen Sorten an sich sogar besser, feiner und teurer sind als die Mischung.

Nun fällt aber nicht jede Ernte jedes Jahr gleich aus. Auch passt nicht jeder Kaffee für jeden. Dennoch muss aber der Charakter stets beibehalten und von neuem wieder hergestellt werden, weil nun einmal die Nachfrage der verschiedenen Konsumenten dies erfordert. Das alles zu erreichen, ist eben die grosse Kunst des Mischers und Kenners.

Zur Beurteilung des Rohproduktes im ungerösteten und im gerösteten Zustande genügt für den Kenner ein Blick. Die Bewertung des Kaffees auf Grund des Deutschen Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 und der Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung und Beurteilung von Nahrungs- und Genussmitteln, herausgegeben vom Deutschen Reichsgesundheitsamt („Der Kaffee"), bezieht sich auf den Wassergehalt, Vorhandensein von Kunstbohnen, teilweise ausgezogenen Bohnen, Zusatz von Kaffeeersatzstoffen und gebrauchtem gemahlenem Kaffee (Kaffeesatz), Anfeuchten mit Wasser und Behandeln mit alkalischen Flüssigkeiten vor dem Rösten, Glasieren und Glänzen, auch Oelen, Zusatz von Tannin und Auszügen gerbstoffhaltiger Pflanzenstoffe und Färben.

Sobald der Fachmann einen Ueberblick über die Qualität der Ware hat, stellt er sogenannte Typproben auf.

Für den Geschmack der Kaffeebohnen ist die Vornahme eingehender Aufgussproben nötig. Hier heisst es mehr denn je: Probieren geht über Studieren. Man bereitet also das Kaffeegetränk aus den Bohnen und prüft zunächst mit dem Geruchsinn, wie der Kaffee riecht. Von dieser Probe stammt die scherzhafte Bezeichnung der „Kaffeeriecher". Friedrich der Grosse, den es verdross, dass für den Kaffee das viele deutsche Geld ausser Landes ging, wollte seinen Preussen den Genuss verleiden und richtete daher eine Kaffeesteuer mit besonderer Administration ein, die der Berliner Volksmund, damals so schlagfertig wie heute, „Kaffeeriecher" nannte. Tatsächlich lässt schon das Aroma den mehr oder minder angenehmen, eventuell scharfen und selbst unangenehmen Geruch erkennen. Von sogenannten Stinkbohnen genügen schon geringe Mengen, um den Absud zu verderben. Schliesslich wird der Geschmack geprüft, indem eine Probe gekostet und ausgespieen wird. Es kommt dabei nur warmer Kaffee zur Prüfung. Freilich mancher Kenner, wie z. B. der Inhaber des grossen Kaffeehauses Zuntz sel. Wwe., prüft die Reinheit des Geschmacks erst am warmen Getränk und dann nochmals am kalten. Nach seiner Ansicht ist sogar die Prüfung des kalten Getränks allein ausschlaggebend. Demgegenüber ist es jedoch bemerkenswert, dass kalter Kaffee oder gar Eiskaffee geschmacklich gar nicht in Betracht kommen können. Derselbe Kaffee, kalt geworden, hat einen ganz anderen Geschmack angenommen, als er einige wenige Minuten zuvor im warmen Zustande hatte. Dieser erste Geschmack des warmen Kaffees kann nicht einmal wieder gewonnen werden; denn, wenn man den kalten Kaffee gar noch einmal erwärmt, verbessert sich der Geschmack nicht etwa, sondern wird im Gegenteil noch schlechter. Am besten ist der Geschmack des Kaffees zu erkennen, wenn man ihn ohne Zucker und ohne Sahne prüft. Der Kenner fängt nicht mit starken konzentrierten Proben, sondern mit schwachen Proben an. Manche Fachmänner freilich nehmen ein Stück Zucker, lassen denselben vollsaugen und prüfen dieses Stück Zucker auf den Geschmack des Kaffees.

Biologische Geschmacksprobe der gewerblichen Tabakskoster.

Für den Geschmack der Genussmittel des Tabaks ist ebenfalls das Mischen der Rohprodukte von hoher Bedeutung. Wird ja auch der Wein durch das sogenannte „Verschneiden", d. i. das Mischen minderwertiger mit besseren, überhaupt verschiedenen Weinsorten, vielfach verbessert. Die wichtigste und verantwortlichste Stellung des

ganzen Betriebes in der gesamten Tabakindustrie ist gerade die des sogenannten Mischers, dessen Tätigkeit lediglich darin besteht, aus den verschiedenen Tabaksorten gerade eine dem Geschmack entsprechende Mischung zusammenzustellen. Dazu gehört eine solche Sachkenntnis, dass überhaupt nur Leute, die in tabakbauender Gegend aufgewachsen sind, diese Stellung einnehmen können. Fast nie enthält nämlich die fertige Zigarre nur eine Tabaksart, sondern meist zwei bis drei, und ausserdem sind die verwendeten Blätter einer und derselben Art wiederum mit Rücksicht auf gleiche Farbe und Güte ausgewählt. Für den Kenner hat natürlich jede Art ihre ausgeprägte Eigentümlichkeit in Geruch und Geschmack. So gibt z. B. der Szamszûn, nach der gleichnamigen kleinasiatischen Stadt benannt, einer Mischung die Würze und „Fülle", aber keinen Duft. Man nennt ihn das „Salz der Zigarette", weil er ihr, wie dieses den Speisen, in geringer Beigabe unentbehrlich ist. Beim Aufrollen einer Zigarette ist er sofort an der hochroten Farbe und dem dünnen Schnitt zu erkennen. Sein Gegenteil ist der smyrnische Tabak, kleine, sehr gelbe Blättchen von feinstem Duft, aber wenig „Körper".

„Körper" ist der technische Ausdruck für eine gewisse „Fülle", „Völle" in bezug auf den Geschmack. So ist es ein bekannter Vorwurf, den man den künstlichen Süssstoffen wie z. B. Saccharin macht, dass ihnen der „Körper" fehlt. Sie sind nämlich die Süssstoffe von höchster Intensität, wie die ihnen entsprechende Gruppe der Bitterstoffe die höchste Intensität der Bitterkeit und zugleich Giftigkeit besitzen.

Das Aroma des smyrnischen Tabaks ist so stark, dass man von einer nur aus Smyrnatabak gerollten Zigarette Kopfschmerzen bekommen kann. Ausser diesen gibt es zahllose andere Arten, von denen die aus der europäischen Türkei wie Bokdscha, Dschübek u. a. die besten sind. Sie werden aber durch das griechische Erzeugnis allmählich mehr und mehr vom ägyptischen Markte verdrängt. Das alleredelste Gewächs, wie der Dschenidschei, gelangt überhaupt nicht nach Aegypten, wo man eine gute Mittelware bevorzugt, sondern soll nach Russland gehen. Mit den Besonderheiten all dieser Arten muss nun der Mischer aufs genaueste vertraut sein; er muss ferner eine Mischung, die einmal Anklang gefunden hat und die dann von der Fabrik als Zigarette unter bestimmtem Namen geführt wird, stets wieder von genau gleichem Geschmack und gleicher Farbe herstellen können. Daher ist denn auch ein Mischer, dessen Leistungen den Beifall des Publikums haben, der Fabrik ebenso unentbehrlich wie ein beliebter Koch einem Gasthof. Er arbeitet bei verschlossener Tür, und die Mischungen bleiben sein Geheimnis.

So wahren auch die Vereinigten Chininfabriken von Zimmer & Co. in Frankfurt a. M. die Art der Herstellung ihrer gar nicht mehr bitter schmeckenden Chininschokolade als Geschäftsgeheimnis, während die Wissenschaft immer noch vergebliche Anstrengungen macht, die Art des Entbitterns zu erkennen.

Biologische Geschmacksprobe der gewerblichen Bierkoster.

Entsprechend den englischen Teekostern gibt es auch an manchen Orten, z. B. in Nürnberg, zwei amtliche städtische Bierkoster, „Bierkiefer" genannt. Diese haben die Aufgabe, unangemeldet den Gerstensaft in den Bierwirtschaften auf ihren Geschmack zu prüfen. Man bezahlt diesen Prüfern für eine gewisse kurze Zeit ihrer Tätigkeit ein recht hohes Entgelt.

Biologische Geschmacksprobe der gewerblichen Likörkoster.

Die Nahrungsmittelverfälschungen und noch mehr die Genussmittelverfälschungen können auch nicht allein vom Mediziner und vom Chemiker mit ihren objektiven Proben, sondern nur mit Hinzuziehung eines Fachmannes festgestellt werden, der als Feinschmecker mit der subjektiven Zungenprobe untersucht. In derartigen Prozessen entscheidet daher nicht nur der medizinische Sachverständige oder das Medizinalkollegium, auch nicht der Chemiker oder Leiter der polizeilichen Untersuchungsämter für Nahrungs- und Genussmittel, sondern der gerichtliche Sachverständige für den Geschmack. Auch Getränke, wie z. B. Liköre unterliegen vielfach Fälschungen, durch die das Publikum getäuscht und geschädigt wird. In solchen Prozessen hat der Sachverständige[1]) die vergleichende Geschmacksprobe anzustellen und zu entscheiden. Zuerst wird der Geruch verglichen, dann der Geschmack, endlich der Geruch und zwar des entleerten und erwärmten Glases. Gerade diese letztere Art ist in ganz auffallendem Masse berufen, die eigentliche Geschmacksprüfung zu unterstützen.

Biologische Geschmacksprobe der gewerblichen Weinkoster.

Zu den wenigst bekannten Berufsarten gehört die Kunst des Weinkostens. Die grössten Künstler in diesem Fach findet man in Frankreich, Deutschland und England, und es ist geradezu unglaublich, bis zu welchem Grad der Vollkommenheit ein richtiger Weinkoster

[1]) In Berlin der Kaufmann Alwin Philipp.

es bringen kann; lediglich durch das Kosten ist der Fachmann imstande, nicht bloss die Abkunft, sondern mit völliger Sicherheit den Jahrgang des Weins, sogar die Lage, auf der er gewachsen ist, anzugeben.

Wie fein das Geschmacksvermögen dieser berufsmässigen Koster ist, in qualitativer und quantitativer Hinsicht, hebt Du Bois Reymond[1]) schon hervor.

Es erklärt sich daraus, weshalb bei wichtigen Kaufabschlüssen stets der Weinkoster zugezogen wird und das entscheidende Wort zu sprechen hat. Die erste Voraussetzung für diese Kunst ist eine natürliche Anlage, eine angeborene, besondere Geschmacksempfindlichkeit, wozu aber als Ergänzung jahrelange Uebung treten muss. Der Koster darf unter keinen Umständen ein Gewohnheits-Trinker oder -Raucher sein; das würde die Geruchs- und Geschmacksempfindung bedeutend abschwächen. Um so auffallender muss daher die Beobachtung erscheinen, dass die Frauen zu allen diesen Kostproben von jeher ungeeignet erschienen. Der Grund hierfür ist in der Tatsache zu suchen, dass der Geschmack und der Geruch des Weibes nicht so fein wie der des Mannes ist.

Der Weinkoster muss sich auch den Genuss stark gewürzter, scharfer und saurer Speisen strengstens versagen. Er muss sorgfältig auf seine Gesundheit achten; schon ein gewöhnlicher Schnupfen würde ihn in der Ausübung seiner Kunst behindern. Selbst auf das Frühstück muss er verzichten, wenn er zur Ausübung seiner Kunst berufen wird. In keinem Fall darf er zum Frühstück Süsses oder Gesalzenes oder Gepfeffertes, Käse, Obst u. s. w. zu sich nehmen, noch weniger eine Morgenzigarre. Dadurch würde die günstigste Zeit zur Weinkritik — das ist der Vormittag — aufs nachteiligste beeinflusst werden. Nach den Mittags- und Abendmahlzeiten ist ein zuverlässiges Urteil nicht mehr möglich. Auch darf der Weinkoster nicht irgendwo trinken, wo es ihn gerade gelüstet, sondern das Kosten muss in einem Lokal vorgenommen werden, das durchaus frische, geruchlose Luft enthält. Das Kosten darf auch nicht etwa wie eine einfache, willkürliche Durstbefriedigung angesehen werden. Vielmehr wird aus guten Gründen die Zahl der vorzunehmenden Kostproben immer aufs allergeringste Mass gebracht. Der geschulte Gaumen würde sonst seine Empfindlichkeit einbüssen, und der Eindruck ein unsicherer werden. Ebenso muss der Koster nach Prato[2]) bei verschiedenen Weinen eine ganz bestimmte Reihenfolge einhalten. Dieselbe ist folgende: 1. weisse, 2. rote,

[1]) „Ueber die Uebung". Reden von Emil Du Bois Reymond. Zweite Aufl. Leipzig 1887. p. 423.

[2]) Freiherr Giovanni von Prato, Wien 1895. „Die Coupage des Weins." „Der Weinverschnitt."

3. starkgeistige, 4. süsse Weine. Bei jeder dieser Sorten muss mit den jüngeren geschlossen werden, und im einzelnen kommen wieder die leichteren vor den schweren Weinen, trockene vor den süssen, extraktarme vor den extraktreichen, weniger herbe vor den sehr herben, bukettarme vor den bukettreichen, überhaupt geringere vor den besseren Weinen an die Reihe.

Möslinger[1]) bestreitet, dass die sachverständige Zungen- und Geruchsprobe die chemische Analyse ersetzen könne. Die Zungenprobe habe an Gerichtsstelle vollständig versagt. Die chemische Analyse habe zwar auch manchmal versagt, aber sie habe sich andererseits auch glänzend bewährt. Nur die Analyse vermöge Auskunft zu geben, ob ein Wein den zahlenmässigen Anforderungen der Bundesratsverfügung genüge. Das ist schon richtig, deshalb wird auch vor der Zungenprobe die chemische Analyse, sowie die Untersuchung durch physikalische Apparate ausgeführt. Allein überdies bleibt doch noch schliesslich zur wahren Entscheidung die Geschmacksprobe, für die jede physikalische oder chemikalische Analyse zur Zeit noch unzulänglich ist.

An einem Vormittag hat der Weinkoster oftmals hunderte verschiedene Proben eines einzigen Kellers zu kosten, um dann nachher noch einen zweiten Keller zu prüfen. Von diesen hunderten von Proben sind die Arten noch nicht einmal verschieden, sondern es ist oftmals ein und dieselbe Art, also etwa nur Moselwein, dessen Beurteilung allein durch die Zungenprobe erfolgt. Während die Raucher unter den Weinkostern schon nach der 50. Probe nicht mehr „probesicher" sind, können die Nichtraucher mit Leichtigkeit die sämtlichen hundertfachen Proben durchkosten.

Die Probe wird derart ausgeführt, dass die „Weinnase" erst den Geruch prüft. Sodann wird ein Tropfen, und zwar ein ganz kleiner Tropfen in den Mund genommen und ausgespieen. Nach diesen zwei Vorproben findet dann später am Nachmittag die Versteigerung statt. Bei der Versteigerung erhält nun jeder von den mehreren hundert Kostern noch einmal einen „Schuss", damit man gründlich den Wert und den Kostenpreis vergleichen und probieren kann. Nach diesen zwei Vorproben kann der Koster mit Genauigkeit angeben, ob der Wein gut ist, auch noch 14 Tage darauf, und die Charaktere, die Qualitäten, die verschiedenen etwa 30 Abstufungen angeben, ob der Wein „flüchtig", „voll", „dick", „rassig", „schliffig", „griffig", „elegant", „rund", „vollmundig" u. s. f. ist. Ja sogar die verschiedenen

[1]) Dr. Möslinger, Neustadt a. H. „Die Chemie im Dienste der Weinbehandlung und der Weinbeurteilung." Hauptversammlung des Vereins deutscher Chemiker zu Mannheim. 25.—28. Mai 1904.

Fristen, die er zur Entwicklung braucht, die Lage, den Boden, die Sonne, die Bearbeitung schmeckt er heraus, die Fähigkeit, wie er sich entwickelt, wie lange er sich noch entwickeln muss. Und solche Proben muss der Koster tagtäglich Monate hindurch ausführen.

Oftmals wird eine Jury ernannt, welche aus einer ansehnlichen Zahl von Mitgliedern besteht. Deren Ansichten können auch weit auseinander gehen, so dass man sich bestrebt hat, einen Modus aufzufinden, um die abweichenden Momente möglichst auszugleichen und das Urteil möglichst präzis zu erhalten. Daher stimmt[1]) man bei den Weinkostern gewöhnlich nach Punkten (points), indem man eine Zahl, etwa zwölf, als das höchste Mass aller vereinigten Eigenschaften annimmt, und jede geringere Zahl um eine Stufe tiefer im Gehalte rechnet, während „kranke" und verdorbene Weine mit Null klassifiziert werden. Jeder einzelne Juror gibt die seiner Meinung nach passende Zahl als Klassennummer des Weines ab; erhält der letztere lauter gleiche Nummern, so steht er in dem Range, welchen die Zahl bezeichnet, also z. B. 12: vollkommen fertiger, harmonischer, edler Wein, Hochgewächs ersten Ranges.

Differieren aber die Ansichten, so werden einfach die einzelnen Zahlen addiert und dann verglichen. Besteht also beispielsweise die Jury aus 10 Mitgliedern, und erteilen 7 von diesen einem Weine das Prädikat 12, 3 davon aber nur 10, so beträgt sein Gesamtprädikat $84 + 30 = \frac{114}{10} = 11{,}4$. Tritt ihm ein anderer Wein gegenüber, welchem sämtliche Prober das Prädikat 12 erteilen, so ist dieser natürlich besser beurteilt, weil er das Gesamtprädikat $10 \times 12 = 120$, also das höchste Mass der Schätzung, erlangt hat. Geben jedoch von der Jury 6 Mitglieder einem Weine die Ziffer 12, 3 die 11 und 1 die 10, so ist der Wein besser taxiert als der ersterwähnte, denn $72 + 33 + 10 = \frac{115}{10} = 11{,}5$ ist ein um ein Zehntel höheres Prädikat.

Es sind neuerdings mehrfach Versuche gemacht worden, ein auf Points begründetes genaueres Verfahren der Weinprüfung zum Zwecke der öffentlichen Aburteilung einzuführen. Ein solches hat Ulbricht, Professor in Ung. Altenburg, im nachstehenden vorgeschlagen; er bringt sämtliche Weine in folgende Abteilungen: a) Weisse Tischweine. b) Feine Weissweine. c) Weisse Süssweine. d) Koch-(Gewürz)-Weine (künstlich gewürzte z. B. Wermute.) e) Herbe Weissweine. f) Schiller. g) Gewöhnliche Rotweine. h) Feine Rotweine. i) Rote Süssweine. k) Rote Gewürzweine. Der Beurteilung der einzelnen Sorten sollen folgende Eigenschaften resp. Bedingungen unterzogen

[1]) Hamm, Weinbuch.

werden. I. Allgemeine: 1. Herkunft des Weines. 2. Behandlung (gallisiert, petiotesiert, pasteurisiert) und Alter bezw. Eingang. 3. Klasse. II. Besondere: 1. Farbe. 2. Grad der Klarheit. 3. Dauer des Klarbleibens im Glase. 4. Bukett. 5. Geschmack. 6. Vinosität (Alkoholgehalt). 7. Körper. 8. Säure. 9. Herbheit (Gerbstoff). Die Rangstufe oder Klasse der Weine wird bezeichnet mit: hochedel, edel, sehr fein, fein, trinkbar; die Gewürzweine markieren bloss sehr fein, fein und trinkbar. Die Points für die einzelnen Eigenschaften sind verschieden; bei der Farbe sind es deren 15, welche die normale Färbung anzeigen, 5 weichen nur wenig von der normalen Farbe ab, 0 bezeichnet stark missfarbig. Die völlige Klarheit wird ebenfalls durch 15 Points markiert, 10 deuten eine schwache, 5 eine starke Trübung an. Die Dauer der Klarheit zeigt die Abstufung: dauerhaft, weniger als 24, 12 und 6 Stunden klar. Das Bukett wird nach der Qualität mit 1 bis 25 Punkten, nach der Quantität mit 0,5 bis 4 Punkten bestimmt, und ergibt sich sein Totaleindruck aus der Multiplikation beider Ziffern. Der Gehalt des Geschmackes wird mit 5 bis 25, sein Reichtum mit 1 bis 3 Points, der Gesamteindruck durch Multiplikation beider bewertet. Die Vinosität durchläuft die Skala von 0 — zu wenig oder zu viel, bis 10, normal, ebenso der Körper (Zuckergehalt des Weines), dessen unterste Stufe leer oder übermässig süss bedeutet. Bei der Beurteilung des Säuregehaltes bedeuten 5 Punkte weniger angenehm, 10 angenehm, die Qualität wird nach 1 bis 4 gezählt, der Totaleffekt durch Multiplizieren gewonnen. Hinsichtlich der Herbheit geben 20 den normalen, 0 den anormalen Zustand an.

Ausserdem dienen zur Vervollständigung der Beurteilung die allgemeine Charakteristik des Weines, die Menge, Farbe und äussere Beschaffenheit eines etwaigen Niederschlages, endlich die Bestimmung des Weines, ob für den Lokalkonsum oder für den Welthandel u. s. w.

In der Gegend von Bordeaux klassifiziert man jährlich die gewonnenen edlen Weine in 5 crûs (Gewächse). Geringere Weine stufen sich noch ab in bons bourgeois (Bürgerweine), paysans (Landweine) und petits vins (geringe Weine). Die besten Sorten nennt man grands crûs oder crûs supérieurs.

Gerade die Weinprobe ist eine sehr schwierige. So kommt es, dass der eine Weinkenner meist nur Verständnis für eine ganz bestimmte Sorte von Weinen hat. Der eine versteht sich nur auf Rheinweine, ein anderer nur auf Bordeaux, Burgunder-, südeuropäische Weine oder Liköre u. s. w. Es sind nur wenige Personen zu finden, welche allgemeine Kenntnis und Sicherheit in der Beurteilung haben. Weiss man ja doch aus Erfahrung, wie leicht auch ein tüchtiger Weinkenner einmal durch irgend eine besondere Bedingung, durch einen Zufall, eine ausser-

gewöhnliche Behandlung der Weine getäuscht werden kann. Dazu kommt, dass der Weinkäufer auch noch von der Geschmacksrichtung seines Landes abhängig ist.

Nagel[1]) behauptet, dass die professionellen Weinprüfer und Teeprüfer „ihre Proben natürlich fast ausschliesslich mittelst des Geruchs ausführen; beim Kosten gelangen die erwärmten Dünste in die Nase und werden vom Geruchsorgan wahrgenommen. Die Bedeutung des Geschmacks tritt bei diesen Proben bedeutend zurück. Ob ein Wein süss oder sauer ist, kann auch der Ungeübte erkennen; an welcher Stelle und wann er aber gewachsen ist, zu diesem Urteil bedarf es des Geruchsinnes, und zwar eines gut geübten Geruchsinnes." Das ist durchaus unrichtig. Die gewerblichen Weinkoster und Teekoster prüfen die Genussmittel auf ihren Geschmack, mit der Zungenprobe, die Prüfung ist im wesentlichen eine Geschmacksprobe.

Ueberdies ist vieles, wie bereits nachgewiesen[2]), lediglich Geschmacksempfindung, was sämtliche Sprachen mit „Geruch" bezeichnen. Wenn Homer[3]) vom süssen „Geruch" spricht („und süss umhauchten den Mischkrug edle Gerüche göttlicher Kraft":

ἰὸν δ' ἵει πίνοιεν μελιηδέα οἶνον ἐρυθρόν.
ἓν δέπας ἐμπλήσας ὕδατος ἀνὰ ἓξ κοσι μέτρα
χεῦ', ὀδμὴ δ' ἡδεῖα ἀπὸ κρητῆρος ὀδώδειν
θεσπεσίη),

so ist die Geschmacksempfindung im engeren Sinne des Wortes gemeint.

Die Geschmacksprobe des Weines bezieht sich natürlich nicht bloss auf die Feststellung der einen Geschmacksqualität von den vier oder zwei wissenschaftlich anerkannten. Daher hat der Sprachschatz des Kenners mehr Ausdrücke als die Wissenschaft. Der Geschmack des Kenners ist sogar sehr reich: Der Wein ist „trocken", „sec", „dry", „rund", „eckig", „voll", „rassig", „massig", „kahmig", „glatt", „geteilt", „scharf", „brennend", „beissend", „bissig", „herb", „schwer" (d. s. die alkoholreichen Weine), „pikant", „würzig", „markig", „mager", „fett", „körperreich", d. h. reich an Alkohol- und Extraktivstoffen, welche dem Wein besonders den eigenartigen Geschmack geben, „feurig", „mild", „fein", „von trefflichem Bukett" u. s. f.

Wenn die Wissenschaft diese Bezeichnungen noch nicht aufgenommen oder durch andere ersetzt hat, so liegt das teilweise auch an der Armut der Sprache für diese sinnlichen Eigenschaften, die abe

[1]) Willibald Nagel, „Geruch und Erinnerung". Die Gartenlaube. 23. Hef 1905, p. 575.

[2]) „Geschmack und Geruch", Verlag von Julius Springer 1906.

[3]) Homer, Odyssee IX, 208.

deshalb doch bestehen und sogar leicht vom Fachmann unterschieden werden können.

Fehlt doch auch für manche Farbe, z. B. Violett, noch in den meisten Sprachen die besondere Bezeichnung, für Blau fehlt ebenso bei Homer wie im Alten Testament und in den altindischen Liedern ein bestimmter Ausdruck.

Im Inneren von Australien ebensowohl wie im Inneren von Südamerika gibt es Völkerschaften, die nicht einmal Zahlen, welche grösser sind als zwei oder sechs, in ihrer Sprache auszudrücken vermögen, weder durch besondere Zahlwörter noch durch Zusammensetzung von Wörtern für kleinere Zahlen, noch auch durch Umschreibungen. So wird von den Botokuden, die in Südamerika zwischen dem Rio Doce und dem Rio Pardo wohnen, berichtet, dass sie sprachlich nur eins und viel unterscheiden können, und dass sie daher schon für zwei und drei ein und dasselbe Wort haben. Auch unser eigenes Zahlenbedürfnis war in früheren Zeiten kleiner als heute.[1])

Unleugbar besteht ja eine innige Beziehung zwischen Geschmack und Geruch. In Süddeutschland sagt man allenthalben Geschmack statt Geruch: Duftende Blumen „schmecken" gut. In früheren Zeiten sprach man sogar von Geschmacksgerüchen. „Alldort empfingen uns begeistert Geschmacksgerüche," sagt Goethe. Der Zusammenhang ist verschiedenfach aufgefasst worden. Nach Zwaardemaker[2]) besteht oft zwischen Geruch und Geschmack dieselbe Assoziation, wie vereinzelte Personen sie zwischen Ton und Farbe darbieten, und welche dann zur sogenannten „Audition colorée" Veranlassung gibt. Diese Art des Zusammenhangs von verschiedenen Sinnesgebieten angehörigen Qualitäten ist neuerdings besonders von Urbantschitsch mehrfach angenommen worden. Spricht man doch allgemein von „schreienden Farben", „Tonmalerei", „Hörbild", „Schallbild", „Farbenton" u. a. m. Allein die Tatsachen zwingen zu der Auffassung, dass unter physiologischen Bedingungen niemals normale Menschen wirkliche derartige Assoziationen von Farben- und Tonempfindungen oder anderer Wahrnehmungen aufweisen.

Biologische Geschmacksprobe der gewerblichen Köche.

Die gewerblichen Köche müssen eine jede Speise während der Zubereitung kosten, nur so stellen sie diese überhaupt her, indem sie so lange kosten, bis die Ingredienzien und Schmeckstoffe genügend

[1]) H. Schubert, „Mathematische Mussestunden". G. J. Göschensche Buchhandlung. 1907.

[2]) Zwaardemaker, Physiologie des Geruchs, 1895, p. 211.

beigegeben sind, oder bis diese zusammen harmonieren, und das Gericht den gewünschten Geschmack besitzt. Diese Tätigkeit hat die technische Bezeichnung „abschmecken", während der Fachmann unter „abschmeckig" den Zustand bezeichnet, in dem das Genussmittel wie z. B. Kaffee, Schokolade mit der Zeit seinen Wohlgeschmack verliert.

Auf den Wert der Geschmacksproben deuten schon die vielfachen, im alltäglichen Leben oft wiederkehrenden Bezeichnungen hin, wie z. B. „Haut-goût", „Pure-goût", „Engoûter", „Plat de goût" u. a.

Der sogenannte „Haut-goût" (= Hochgeschmack), den manche namentlich beim Wildbret lieben, ist ein Zeichen und die Wirkung bereits vorhandener Verwesung. Daher wird der Genuss solchen Fleisches von manchen Seiten für gefährlich gehalten. Hagen[1]) geht sogar so weit, zu behaupten, dass die Vorliebe für den „Haut-goût" gewisser mit unangenehmen Gerüchen behafteter Nahrungsmittel (Schnepfeneingeweide, verfaultes Wildbret) eine perverse Richtung des Geruchsinns hervorrufe oder wenigstens mit begünstige. Allein der Haut-goût ist nach W. Eber keine Fäulnis, sondern eine saure Gärung, welche bevorzugte Geschmacksstoffe bildet und sich nach dem Aufhören der Starre entwickelt.

„Pure-goût" bezeichnet den edelsten und besten Saft von der Traube. Die vielen Trauben nämlich, welche auf die unterste Lage der Presse kommen, zerdrücken teils durch ihr eigenes Gewicht, teils durch ihr Herabfallen, da man dieselben in der Regel durch eine Kelleröffnung hinabgleiten lässt, viele Beeren, und der Saft, der dann aus freien Stücken dem Fasse zuläuft, welches unter der Presse aufgestellt wird, heisst „pure-goût".

„Engoûter" bezeichnet eine eigentümliche Art der Zubereitung. Der Chinese verspeist die Eier erst dann mit Vorliebe und Behagen, wenn sie in Fäulnis übergegangen sind. Um diesen Zustand zu erreichen, gräbt er die frischen Eier so lange in den Erdboden ein, bis ein „lieblicher" Duft, ein „haut-goût" ihm verrät, dass die Leckerbissen nunmehr zum Geniessen reif sind. Auf Celebes lebt eine Hühnerart, die zu den Wallnistern gehört, das sog. Hammerhuhn. Dieser Vogel, dessen Eier als grosse Delikatesse von den Eingeborenen geschätzt werden, besorgt das Eingraben gleich selbst. In den vulkanisch erwärmten Sand der Insel scharrt dieses Buschhuhn metertiefe Löcher, um in diese Art natürlicher Brutöfen nach Reptilienmanier seine grossen braunroten Eier hineinzuschieben. Ebenso werden die Albatroseier von den Hawai-

[1]) Die sexuelle Osphresiologie, Die Beziehungen des Geruchsinnes und der Gerüche zur menschlichen Geschlechtstätigkeit. Von Albert Hagen, 2. Aufl. 1906, p. 88.

Insulanern halbfaul als frisch gegessen. Viele Afrikaner verschmähen überhaupt frische Eier und essen sie erst, wenn sie in Fäulnis übergegangen sind.

Es fehlt der feiste schwedische Lachs (lax), von dem die edelste Sorte bei Halmstad im westlichen Schweden gefangen wird, in den mannigfachsten Zubereitungen auf keinem ordentlichen Schwedentische: als färsk (frischer), rökt (geräucherter) und sogar als graflax (Grablachs"). Der tote Fisch wird nämlich in gute Erde eingegraben und nach einiger Zeit, sehr schön mürbe und ganz leicht „engoûtiert" — ausgegraben, gewaschen, enthäutet und mit einer Pfefferminzkrautsauce (Essig, Oel, Zucker) serviert.

Der berühmteste Schiedsrichter des Geschmackes auf diesem Gebiet ist der Zeitgenosse des Kaisers Nero, der Verfasser des für die Geschichte der Sitten und der Sprache hochbedeutsamen, kulturhistorischen Werkes, „Gastmahl des Trimalchio", Petronius Arbiter. Mit Anspielung auf seinen Beinamen Arbiter taufte man ihn Schiedsrichter des Geschmackes, wie Tacitus[1]) berichtet; denn nichts dünkte dem Kaiser anmutig und üppig genug, wenn es ihm nicht Petronius' Urteil empfohlen hatte.

Ihm reiht sich noch Grimod de la Reynière (Alexander Balthasar Laurent) an, der Verfasser der acht Bände des Almanach des gourmands[2]) und des „Manuel des Amphitryons". Derselbe versammelte allmonatlich im Rocher de Canale in Paris eine Gesellschaft um sich, die in letzter Instanz über die Güte eines kulinarischen Erzeugnisses durch kunstgerechte Prüfung des Produktes zu entscheiden hatte. Diese Gesellschaft, in die neben dem Marquis de Cussy berühmte Schauspieler und Aktricen aufgenommen wurden, trat 1803 als jury dégustateur ins Leben und erlangte durch die schonungslose Weise, mit der Grimod in seinem Almanach gegen jeden gastronomischen Verstoss auftrat, bald einen solchen Einfluss, dass sie eine Art gastronomischer Polizei ausübte, um das Publikum durch sachgemässe Ratschläge vor materiellem und leiblichem Schaden zu bewahren. Es wären also die Ziele, die diese Gesellschaft verfolgte, etwa ähnlich denen vorzustellen, die das heutzutage, also über 100 Jahre später, begründete „Gesundheitsamt der Stadt Berlin" („Untersuchungsamt der Stadt Berlin für Nahrungsmittel, Genussmittel und Gebrauchsgegen-

[1]) Annalen XVI, XVII und XVIII.

[2]) 1803—1812 Almanach des Gourmands ou Calendrier nutritif, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère; suivi de l'Itinéraire d'un gourmand dans divers quartiers de Paris et de quelques Variétés morales, apéritives et alimentaires Anecdotes gourmandes etc. par un vieux amateur. A Paris, chez Maradan, an XI. — 1803.

stände", „Städtisches Untersuchungsamt für hygienische und gewerbliche Zwecke") mit wissenschaftlichen Mitteln verfolgt.

Es bleibt bemerkenswert, dass auf dem Gebiet der Kochkunst auch heutzutage noch die Geschmacksprobe vielfach alle exakten wissenschaftlichen Proben übertrifft. So ist und bleibt trotz aller Konkurrenzproben das sicherste Zeichen z. B. dafür, ob ein Ei frisch ist oder nicht, Geschmack und Geruch. Der Kenner merkt sofort, wenn zu einer Mischung selbst von Hunderten von Eiern auch nur ein einziges verwendet worden war, das nicht mehr ganz frisch gewesen ist.

Bekannt ist die Tätigkeit der „Vorkoster" in der Küche des Sultans. Das am türkischen Hofe traditionelle Misstrauen erstreckt sich vor allen Dingen und begreiflicherweise auf die Behandlung der für den Sultan bestimmten Speisen. Abgesehen von der schärfsten Ueberwachung in den Küchen, wird ein ganz besonderes System für den Transport angewendet. Sorgfältig ausgewählte Vorkoster prüfen in einem dafür bestimmten Hofraum alle Schüsseln aufs genaueste. Dann werden diese sofort mit Deckeln geschlossen, versiegelt und so auf die Tafel des Grossherrn gebracht, vor dessen Augen die Siegel entfernt werden.

Der Geschmack in der Kunst.

A. Die Bedeutung des Geschmacks für die Heilkunst.

Biologische Geschmacksproben in der Heilkunst.

Der berühmte Berliner Arzt Heim konnte am Geruch Masern und Scharlach mit Sicherheit unterscheiden.

Nach Mc. Cassy [1]) soll jeder Arzt bei gehöriger Uebung Masern, Diphtheritis, Typhus, Schwindsucht, sogar Epilepsie am Geruch erkennen können. Weiter behauptet er, dass bei Favus der Kopf wie nach Mäusen, bei Rheumatismus der Körper sauer rieche, bei Pyämie riecht die Ausdünstung übel; ein fauliger Geruch tritt bei Skorbut auf. Bauchfellkranke sollen nach Moschus riechen, Skrofulöse nach saurem Bier. Beim gewöhnlichen Fieber tritt ein ammoniakalischer Duft auf, bei Wechselfieber ein Geruch nach frischgebackenem Brot. Hysterische Weiber sollen oft nach Veilchen oder Ananas duften.

Gerhardt berichtet von einem Patienten, der an Pleuritis litt und über subjektive Kakosmie klagte. Später zeigte es sich, dass es sich um Pleuritis foedita handelte.

---

[1]) Medical Times II, 1902.

Ein süsser obstähnlicher Geruch verrät den Diabetiker, findet sich auch in Fällen von Putreszenz, Bronchitis, Ektasie, Lungengangrän, kavernösen Höhlen. Alle Prozesse von Septikämie oder inneren Abszessen, Peritonitis zeigen einen leicht süssen Geruch. Der süssliche Geruch der Menses ist bekannt, der süssliche Geruch der Lochien ist dem Kenner ein sicheres Zeichen, dass eine Infektion nicht vorliegt. Der Fäulnisgeruch ist ein prinzipiell anderer. Wenn das Fruchtwasser süsslich riecht und nicht stinkt, so kann Zersetzung vorliegen, sie ist aber nicht von aussen veranlasst.

So entscheidet der Praktiker auch am Geruch zunächst einmal schon vor der objektiven Untersuchung die Frage, ob eine Frucht nur mazeriert oder gar faul ist. Handelt es sich um einen Säugling, der schon sehr gut getrunken hat, plötzlich mit einem Mal nicht mehr trinken will, so entsteht zu allernächst die Frage, ob Trismus vorliegen könnte. Man ist daher auf die Untersuchung der Nabelschnur angewiesen. Wenn der Geruch nicht faulig, sondern nur süsslich ist, so ist dies dem Praktiker ein sicheres Zeichen. Auch der Tierarzt zieht aus dem süssen Geruch mancherlei diagnostische Schlüsse. Ein schwach fauliger, mehr süsslich fader Geruch wird auch bei den Pflanzenfressern, besonders bei den Pferden, häufig infolge der Fäulnis der stark angehäuften Epithelien und Maulflüssigkeit beobachtet, wenn die Tiere längere Zeit schlecht fressen, und die mechanische Abstossung der verhornten Epithelien fehlt, so z. B. beim Magenkatarrh, bei Dyspepsie.

I. Der Geschmack in der Physiologie.

1. Die wissenschaftlichen Geschmacksprüfungen.

Die medizinische Wissenschaft hat von allen Sinnen am meisten den Geschmackssinn vernachlässigt. Hat man doch lange genug gemeint, die Probleme des Geschmackes seien objektiven Untersuchungen wohl überhaupt gar nicht zugänglich. Denn in allen Sprachen finden sich die Sätze: „Der Geschmack ist verschieden." „De gustibus non est disputandum." „Das ist Geschmackssache." Der Spanier sagt: „Sobre gustos no hai nada escrito, poro hai gustos que merescu polos." (Ueber den Geschmack steht nichts geschrieben.) Erhält sich doch noch sogar in der Wissenschaft[1]) der Satz, dass man über den Geschmack gar nicht streiten könne. Ueberträgt man diesen Satz aber auf die Farbe und die Kunst der Malerei oder auf das Gehör und die Kunst der Musik, so ersieht schon der Laie, wie haltlos eine solche Behauptung sein muss.

[1]) J. Munk, Grundriss der Physiologie.

Der Wert der Prüfung des Geschmackssinnes für die Medizin ist bisher gänzlich unterschätzt worden. Dabei kommt diesen Untersuchungen gewiss nicht weniger Bedeutung zu als den Sensibilitätsprüfungen, auf deren Bedeutung kürzlich Strümpell[1]) hingewiesen hat.

Noch mehr als für die Physiologie beansprucht die Gustometrie für die Pathologie hohes Interesse. Dennoch ist bisher niemals die qualitative Gustometrie und noch weniger die quantitative Messung zu wissenschaftlichen oder klinischen Zwecken systematisch behandelt und verwertet worden.

Die hochgradige Feinheit des Geschmackssinnes dürfte in Krankheitsfällen mannigfache Abänderungen erleiden, so dass die quantitative Gustometrie auch zu diagnostischen Zwecken wertvolle Aussichten bieten dürfte. Der Anwendung derselben standen zwei Momente hindernd entgegen. Diese Untersuchungen liessen sich an Tierexperimenten nicht durchführen. Sodann fehlte es an geeigneten handlichen Apparaten.

Der Apparat von Toulouse[2]) und Vaschide, „Le Geusiesthésimètre" ist wenig geeignet für die quantitative Untersuchung am Krankenbette. Die Methode erfordert nicht weniger als 72 verschiedene Lösungen, welche zudem noch alle 14 Tage frisch zubereitet und erneuert werden müssen. Diese Lösungen befinden sich in einem grossen Zinkkasten, welcher in einem Wasserbade ruht, damit die Möglichkeit gegeben ist, sämtliche Lösungen leicht und schnell auf eine gleichmässige höhere Temperatur zu bringen. Der Verschluss der Fläschchen besteht in einem Korken, welcher in der Mitte mit einem Tropfenzähler versehen ist. Derselbe gestattet einem Tropfen von 2 Centigramm den Durchtritt.

Die Autoren[3]) urteilen über ihr Verfahren selber: „La technique est la première systématisation précise et rigoureuse d'une technique gustatométrique."

---

[1]) Strümpell, „Ueber die Bedeutung der Sensibilitätsprüfungen mit besonderer Berücksichtigung des Drucksinnes." Dtsch. Med. Wochenschr. 22. IX. 1904. p. 1411—1414, 29. IX. p. 1460—1463.

[2]) Toulouse et Vaschide, „Méthode pour l'examen et la mesure du goût". Travail de laboratoire de Toulouse à l'asile de Villejuif. Comptes rendus de l'Académie des Sciences 1900, CXXX, p. 804—805. N. Vaschide, „La Gustatométrie", Bulletin de laryngologie, otologie et rhinologie 1903, p. 93—103, Technique de psychologie expérimentale (Examen des sujets) Toulouse, Vaschide et Piéron, 1904, p. 105.

[3]) Vaschide, „La gustatométrie". Bulletin de laryngologie, otologie et rhinologie, 1903, tome VI, p. 102.

Die Autoren[1]) bezeichnen die einzelnen Befunde durch Geusieen und unterscheiden: Geusie I, II, III, IV:

Désignation de l'unité	Symbole	Mode de la sensibilité	Détermination de l'excitation agissant durant 5 secondes sur une surface nerveuse. (L'élément variable est souligné.)	Désignation de l'appareil de Toulouse et Vaschide pouvant servir à la mesure.
C. Goût.				
11. Geusie I . . .	GA	Goût du salé	Saveur d'une goutte d'eau distillée ayant 1/50 de centimètre cube d'une solution aqueuse de chlorure de sodium au titre de 1 pr 1 000 000 et dont la température est voisine de celle de la langue.	Geusi - esthésimètre.
12. Geusie II . . .	GU	Goût du sucre	Saveur d'une goutte ayant 1/50 de centimètre cube d'une solution aqueuse de saccharose, au titre de 1 pour 1 000 000 et d'une température voisine de celle de la langue.	„
13. Geusie III . . .	GE	Goût de l'amer.	Saveur d'une goutte ayant 1/50 de centimètre cube d'une solution aqueuse de chlorhydrate de quinine au titre de 1 pour 1 000 000 et d'une température voisine de celle de la langue.	„
14. Geusie IV . . .	GJ	Goût de l'acide	Saveur d'une goutte ayant 1/50 de centimètre cube d'une solution aqueuse d'acide citrique au titre de 1 pour 1 000 000 et d'une température voisine de celle de la langue.	

Als Ersatz für diese umständlichen Methoden erwies sich die Art, wie die Wasserpfeifen in den Kaffeehäusern zu Damaskus geraucht werden, zu einer bequemeren Methode[2]) für qualitative und quantitative[3]) Untersuchungen des Geschmackssinnes zu wissenschaftlichen physiologischen und zu praktischen klinischen[4]) Zwecken recht geeignet.

[1]) Technique de psychologie expérimentale 1904. Toulouse, N. Vaschide et H. Piéron. p. 91.

[2]) „Eine neue Methode zur klinischen Untersuchung des Geschmackssinnes mittels eines Gustometers". Dtsch. med. Wochenschr. 1905. Nr. 23.

[3]) „Geschmack und Geruch". 1906. Verlag von Julius Springer.

[4]) „Der erste quantitative Gustometer zu klinischen Zwecken". Med. Klinik 1906. Nr. 41. Berl. Klin. Wochenschr. 1907. Nr. 14.

2. Geschmack und Nahrung.

Ebenso wie der Geschmack des Subjektes wird auch der Geschmack des Objektes von der theoretischen Forschung gar nicht berücksichtigt, wiewohl er gerade im praktischen Leben eine sehr wichtige Rolle spielt. Die Medizin vernachlässigt in der Nahrung das Moment der Schmackhaftigkeit ganz und gar und berücksichtigt einseitig nur den chemischen Nährwert. Die chemische Zusammensetzung der einzelnen Teile hat man graphisch dargestellt; die einzelnen Verhältnisse auf die Abszissenachse und Ordinate übertragen, dann auch in Rechtecke die einzelnen Bestandteile eingetragen und schliesslich zur grösseren Deutlichkeit die Bestandteile mit den verschiedenen Farben kenntlich gemacht.

Diese Art ist in der medizinischen Wissenschaft so eingebürgert, dass selbst die japanischen Lehrbücher[1]) schon in dieser Weise den chemischen Gehalt der Nahrung feststellen. Der physiologische Nährwert wird nach der Berechnung der Kalorien bemessen. Damit wird die gesamte Ernährung nach exakter chemischer Berechnung bemessen und so zu einer rechnerischen Aufgabe einfach gemacht, die nach arithmetischen Grundsätzen zu lösen sei.

Da die praktische Medizin dem Geschmack und der Kochkunst die gebührende Rolle bei der Ernährung nicht einräumte, sondern den Wert einseitig in dem chemischen Gehalt der Nahrung sah, kam es, dass die Fachmänner der Chemie es sind, welche das entscheidende Urteil in der Frage der Ernährung abgeben.

Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. J. König, Vorsitzender der Freien Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker, Verfasser der drei Bände umfassenden „Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel", Vorsteher der landwirtschaftlichen Versuchsstation in Münster, ist die allererste Autorität auf diesem Gebiete. Er erblickt einen Hauptgrund für die nach seiner Meinung derzeitige mangelhafte Durchführung des Nahrungsmittelgesetzes „in der Gleichgültigkeit der weiten Schichten der Bevölkerung gegen das, was sie essen und trinken; sie beurteilen Speise und Trank nur nach äusserem Aussehen, nach Geruch und Geschmack, und kümmern sich nicht um die Wesenbeschaffenheit, wenn erstere Eigenschaften ihnen nur zusagen." J. König[2]) verlangt deshalb, „dass für alle solche Waren, die durch Mischung

[1]) Prof. Dr. Bälz's Lehrbuch der inneren Medizin.

[2]) König, „Ueber die einer geregelten Lebensmittelkontrolle zurzeit noch entgegenstehenden Hindernisse". Fünfte Jahresversammlung der Freien Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker zu Nürnberg im Mai 1906. Heft 1 und 2 der „Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel". Bd. XII.

verschiedener Bestandteile hergestellt und als allgemeine Volksnahrungsmittel verbreitet werden, gerade so ein fester Gehalt an wertbestimmenden Nährstoffen garantiert werde, wie dieses bei den Futter- und Düngemitteln als Nahrung für Tiere und Pflanzen schon lange üblich ist."

Allein der Standpunkt, den der Fachmann der Chemie in dieser Frage der Physiologie einnimmt, ist gewiss ein einseitiger. Denn der Nährwert ist nicht identisch mit dem Marktwert. Es entsprechen durchaus nicht stets der Nahrung selber, der Kost, die Kosten, welche die Nahrung beträgt. Kaufwert und Brennwert, Geldwert und Nährwert sind völlig heterogene, von einander abweichende Begriffe.

Dazu kommt aber überdies noch ein sehr wichtiger Umstand. Der Marktwert wird gar nicht im mindesten vom Nährwert bestimmt, ja er wird von ihm nicht einmal irgendwie beeinflusst. Vielmehr ist es ein von der Forschung bisher ganz vernachlässigtes Moment, welches den Marktwert einzig und allein bedingt. Und das ist der Geschmack. Denn der Geschmack ist es, der die Nachfrage ausmacht[1]).

Der Käse gehört zu den nährstoffreichsten Nahrungsmitteln und ist nicht das teuerste der Lebensmittel.

Die Güte des Fleisches, der Marktwert, hängt allein vom Wohlgeschmack ab. Der Wohlgeschmack ist aber durch die allerverschiedensten Umstände[2]) bedingt. Schon das Aussehen allein beeinflusst die Fleischqualität. Dem Geschmacke nach teilt man das Fleisch nach den einzelnen Körperteilen ein. Denn es ist der Wert des Fleisches von ein und demselben Tiere sogar sehr verschieden. Im allgemeinen sind die hinteren (Hinterfleisch) und die oberen Teile desselben Schlachttieres wertvoller als die vorderen und unteren. Darum kostet auch an vielen Orten, namentlich in den grösseren Städten, das Einheitsgewicht der verschiedenen Teile, von denen jeder seine eigentümliche Benennung hat, der verschiedenen Güte entsprechend mehr oder weniger.

Hat doch Bürker[3]) kürzlich darauf hingewiesen, dass die Muskeln des Kaltblüters wenigstens unter den verschiedenen äusseren und inneren Einflüssen, wie es die Jahreszeiten sind, gesetzmässig wechselnde Mengen von Brennmaterial enthalten. Weibliche Muskeln verfügen in der Laichzeit über viel Brennmaterial.

---

[1]) M. Rubner, „Handb. d. Ernährungstherapie u. Diät." 1897. Bd. I. p. 138.

[2]) „Krankenernährung u. Krankenküche. Geschmack u. Schmackhaftigkeit." Verlag Ferd. Enke in Stuttgart. 1906. p. 43—53.

[3]) Bürker (Tübingen), Thermodynamik des Muskels. Münch. med. Wochenschrift. Nr. 2, 1907.

Im allgemeinen unterscheidet man vier Qualitäten. Beim Rinde wird die Einteilung in Wien, Berlin und Paris ziemlich gleichmässig getroffen. Die Einteilung ist folgende:

I. Qualität: 1. Lungenbraten (Lendenbraten, Beefsteak, Filet); 2. Roastbeef (Beiried, Rumpsteak), beiderseits Rücken- und Lendenwirbel; 3. Scherzel (Schwanzel, Hinterschenkelstück, Blume), Muskulatur der Hinterbacke; 4. Zunge; 5. (in Deutschland) das Mittelrippenstück; dies ist die Muskulatur zwischen der Wirbelsäule und den Rippen von der Schulter bis zur Hüfte.

II. Qualität: 1. Rostbraten (Ried), die Muskulatur über dem Schulterblatte zu beiden Seiten des Widerristes; 2. (in Oesterreich) das Mittelrippenstück (Zwerchried); 3. Schulterblattmuskulatur; 4. Ochsenschlepp, der oberste Teil des Schweifes; 5. Kronfleisch, die fleischigen Teile des Zwerchfelles.

III. Qualität: 1. Brustmuskulatur (Brust und Brustkern); 2. Bauchfleisch, der fleischige, obere Teil der Bauch-Muskulatur.

IV. Qualität: 1. Bauchfleisch, die weniger fleischigen Teile der Bauchmuskeln; 2. Muskeln des Halses und Kopfes; 3. Wadenmuskeln, Wadschinken, der untere Teil der Hinterbacke; 4. Zapfen, das Venenstück. Dieser wie auch die andern in die Klasse gehörigen Fleischstücke werden meist zur Wurst verwandt.

Bei dem Wildbret ist der Rücken die wertvollste Partie. Er wird in drei Teile eingeteilt, von welchen der vorderste am wenigsten geschätzt wird.

Ausser den Muskeln kommen nun auch noch als „Fleisch“ die „Schlachtabgänge“ in Betracht.

Zu Schlachtabgängen rechnet man im allgemeinen diejenigen Teile des Schlachttieres, die in der Küchensprache unter der Bezeichnung „Kram“ bekannt sind. Sie bestehen aus Haut, Magen und Darm, Blut, Lunge, Niere, Leber, Milz, Zunge, Knochen und Knorpeln. Mit Ausnahme von Muskulatur und einzelnen Teilen wie Kalbsmilch und Brägen und allen Zungen der Schlachttiere sind diese Teile, die man „Fleisch“ nennt, bei gleichem Nährstoffgehalte ungleich billiger als das Muskelfleisch.

Sodann spielt das Alter eine grosse Rolle, weil es auf die Mastfähigkeit und auf den Wohlgeschmack des Fleisches grossen Einfluss hat. Das beste Fleisch liefern Rinder im Alter von 4 bis etwa 8 Jahren, Schafe mit 3 bis 4 Jahren, bei der jetzt betriebenen Zucht auf Frühreife mit 2 Jahren, Schweine von $^1/_2$ bis $1^1/_2$ Jahren; Pferde von 3 bis 10 Jahren. Hammelfleisch ist am besten von 2 bis 4 Jahren, Kalbfleisch bis 6 Wochen.

Es ist eine bekannte Tatsache, dass junges Geflügel das beste

Fleisch liefert. Deshalb sind auch einjährige Hühner am meisten gesucht. Geflügel, das älter als zwei Jahre ist, wird nur für die Suppe verwendet. Tauben gelten bis zum sechsten, Hühner bis zum neunten Monate als jung, im allgemeinen bis zum Eintritte der Geschlechtsreife.

Der Wohlgeschmack des Fleisches hängt auch von der Fütterung ab. Mastvieh, also jene Tiere, welche einer besonders guten Ernährung und auch völliger Ruhe teilhaftig werden, besitzen ein zartes, feines, wohlschmeckendes Fleisch und grossen Fettansatz. Magere Tiere dagegen entbehren diese für den Wert der Nahrung bedeutungsvollen Eigenschaften in mehr oder weniger hohem Grade. Die Fleischqualität des Weideviehes ist von der Güte der Weide abhängig und daher sehr verschieden. Am besten wirken neben Körnerfutter und Heu Weiden mit süssen Gräsern, wenn die Tiere nach guter Stallfütterung auf die Weide kommen. Bei Schweinen sind Molkereiabfälle und Körnerfrüchte von bestem Erfolge. Nach dem Genusse mancher Pflanzen nimmt das Fleisch einen unangenehmen Geruch an, so nach Bockshorn im grünen Zustande und nach Bucheckern, das Fleisch der mit Wermutkraut gefütterten Tiere nimmt einen bitteren Geschmack an.

Die Fleischqualität wird auch nach dem Geschlecht bewertet. Bekannt ist, dass das Fleisch der Hühner zarter ist als das der Hähne.

Die Rasse, die Herkunft beeinflusst die Fleischqualität, besonders die Mastfähigkeit. Deshalb werden auch durch hohe Mastfähigkeit ausgezeichnete Rassen zur Veredelung minderwertiger verwendet, z. B. das Pinzgauer und Shorthorn Rind, das Yorkshireschwein, Southdowns Schaf.

Beim Aal allein unterscheidet man vier Qualitäten:

Qualität I: Spitzaal, im Fluss gefangen; Qualität II: Spitzaal, in der See gefangen; Qualität III: Raubaal, im Fluss gefangen; Qualität IV: Raubaal, in der See gefangen.

Der Flussaal kommt des grösseren Wohlgeschmacks halber zu einem erhöhten Preis zum Verkauf. Denn er schmeckt besser als der Seeaal. Der Raubaal schmeckt schlechter als der Spitzaal. Der sogenannte Flussaal (Spitzaal, kleiner Aal usw.) hält sich vom Herbst bis zum Frühling, also die Hälfte der Jahreszeiten über, im Meere auf, um zu laichen, und der sogenannte Seeaal (Raubaal, grosser Aal, Treibaal) vom Juli bis etwa Mitte Juli und zeigt sich dann wieder im Herbst sehr zahlreich in den Flüssen. Vom Oktober bis April ist der Aal am fettesten und besitzt den pikanten Aalgeschmack in erhöhtem Masse.

Sogar die Tötungsart ist nicht gleichgültig für die Fleischqualität. Dieselbe hat insofern Bedeutung, als von ihr das Ausbluten des Tieres wesentlich abhängt. Je gründlicher dieses vor sich geht, desto grösser ist die Haltbarkeit des Fleisches.

Die Fleischqualität ist sogar von der Witterung abhängig. Allgemein ist es bekannt, dass sich Fleisch bei kühler, trockener Witterung länger frisch erhält als bei heisser, nebliger, trüber, regnerischer. Herrscht letztere, so wird das Fleisch bald feucht, schlaff und nimmt ein wenig einladendes Aussehen an.

Ausserdem kommen für den Marktwert viele andere Dinge auch in Betracht, nur nicht der chemische Nährstoffgehalt.

Wenn aber schon wirklich nur der chemische Nährwert in Betracht kommt, dann muss sich die Frage sofort aufdrängen:

Warum lebt denn der Mensch nicht von Pferdefleisch, von Mäusefleisch, von Ratten, Ungeziefer? Es enthält doch chemisch ebensoviel Nährwert und ist doch weit billiger. Das käme doch gerade in Zeiten der Fleischteuerung in Betracht. Die Beantwortung der Frage wird umso schwieriger, als tatsächlich diese Tiere uns schon zu den verschiedensten Zeiten zur Nahrung gedient haben. Die zivilisierten Europäer beschränken sich freilich für den Bezug ihrer kulinarischen Genüsse, die die Natur darbietet, auf die drei Klassen der Säugetiere, Vögel und Fische. Aber auch Reptilien und Insekten werden nicht gänzlich verschmäht, mögen sie uns noch so unappetitlich im Aussehen oder in ihren Bewegungen erscheinen oder noch so ekelhaft bei der Berührung.

Schlangen, Würmer, Insekten, Krokodile und sonstige Ekel erregende Tiere fanden und finden den Weg zum menschlichen Magen. Die Römer assen Larven vom Hirschkäfer. Vom berühmten Lamarque wird berichtet, dass er mit Vorliebe Spinnen ass. In New York gibt es heutzutage eine Gesellschaft der Freunde, welche Schlangen, auf die verschiedenste Weise zubereitet, verzehren. In Europa sind die Italiener die einzigen, die eine Art Schlangengelee als Speise kennen. Der Geschmack des Fleisches der Boa constrictor wird dem von weichem jungem Kalbfleisch ähnlich geschildert. Die Afrikaner braten am offenen Herd Schlangen, Krokodile, und fast alle wilden Tiere gelten ihnen als Delikatesse. Das Krokodilfleisch besitzt einen unangenehmen, moschusartigen Geruch. Trotzdem liefert das Fleisch sowie die Eier dem Neger sehr geschätzte Leckerbissen. Das Mittelstück des Schwanzes wird auch von weniger verwöhnten Weissen gegessen. In den ägyptischen Hotels in Kairo und Alexandrien stehen Krokodilgerichte öfters auf den Speisekarten.

Das Beispiel Johannes des Täufers, der sich von Heuschrecken

und wildem Honig nährte, ist noch heute für viele Völker massgebend.

Unzivilisierte Völker sind selbstverständlich weniger wählerisch in bezug auf Nahrungsmittel, sie nehmen, was ihnen die Natur in den Schoss wirft, und die Zubereitung ist oft die denkbar einfachste. Die Indianer sammeln die Maden der Teria agavis und bringen sie in grossen Mengen auf den Markt. Die Maden werden roh und gebraten nicht nur von den Indianern, sondern auch von Mexikanern der besseren Gesellschaft und Ausländern als Delikatesse verspeist.

In Arizona gehen die Kinder der Indianer auf die Ameisensuche wie die unseren, um Beeren zu suchen. Die Insekten werden bei lebendigem Leibe, mit Haut und Haar, verzehrt. Der Eifer, mit dem die Kinder die Verfolgung der Ameise betreiben, ist ein sicherer Beweis für die Güte der Leckereien. Auch in Mexiko wird dieses Lebewesen sehr geschätzt, doch ist es dort die grosse Honigameise, deren Geschmack sehr an die Korinthe erinnern soll, die massenhaft gesammelt, von Kopf und Füssen befreit und getrocknet wird. Die Verwendung von Insekten zu Lebensmitteln ist aber immerhin ziemlich gering. Heuschrecken und Grashüpfer liefern gemahlen ein ebenso wohlschmeckendes wie nahrhaftes Mehl, und wenn in Nordamerika alle sieben Jahre die Lokusta ihre alles vernichtende Strasse zieht, brechen Festtage für die Indianer an. Diese Heuschreckenart tritt in manchen Gegenden in so enormer Menge auf, dass sie zollhoch in den Strassen liegen, die Aussenwände der Häuser wie mit ihnen tapeziert erscheinen, und am Abend die elektrischen Bogenlampen, die bis oben mit ihnen gefüllt sind, jede Leuchtkraft verlieren. Die Indianer sammeln, so viel sie nur bergen können, waschen sie oberflächlich, kochen sie und essen gewöhnlich so unmässig, dass sie tagelang krank danach sind. Auf dem Gebiet des Geschmackes wiederholt sich, was wir auf dem des Gehörs alltäglich sehen: Was dem einen sin' Uhl is, is dem annern sin Nachtigall. Es wird behauptet, dass die gekochte Lokusta ähnlich wie unsere Nordseekrabbe schmecke. In Südamerika und auf den Antillen ist eine dem Aussehen nach höchst widerliche Eidechse als grosse Delikatesse geschätzt, doch dürfte sich der Europäer, trotzdem sie gebraten zart und wohlschmeckend wie ein junges Hühnchen sein soll, kaum zu einer Kostprobe entschliessen, ebensowenig zu der von Klapperschlangenragout. Ganz abscheulich erscheint uns auch der chinesische Brauch des Rattenessens; denn für uns ist und bleibt die Ratte ein unreines, ekelhaftes Tier, was im Grunde auch nur auf Voreingenommenheit beruht; denn sie ist sauberer als z. B. unser Schwein. Ausserdem frisst dieses

alles, was ihm vor den Rüssel kommt, sogar Verwestes, was bei der Ratte nicht der Fall ist. Umgekehrt ist dem Chinesen nichts widerlicher als unser Käse, namentlich Landkäse, wenn er nicht mehr ganz frisch ist, und es erscheint ihm unbegreiflich, dass es Menschen geben kann, für die der wahre Genuss von Käse erst dann beginnt, wenn die Maden ihn beleben. Chinesische Haifischflossen, eine zähe und unangenehme Speise, und Schwalbennester werden mit Recht von uns abgelehnt, trotzdem letztere mit Gold aufgewogen werden, und ebensowenig dürfte jemand so leicht den Mut finden, sich an dem Trepang, der Seegurke, zur Klasse der Holothurien, der niedrigsten Seetiere, gehörend, zu vergreifen. Ihr Fang ist ein wichtiger Erwerbszweig an der Malayischen Küste, dessen Wert sich auf jährlich eine Million Mark beläuft. Eine unserem Geschmack sehr fernliegende Speise dürfte auch die Larve einer Fliege sein, die unter dem Namen Ephydra bekannt ist und in ungeheuren Mengen in Lake Mono, Kalifornien, gefunden wird. Sobald sie erscheint, strömen die Indianer von Nah und Fern herbei, sammeln und trocknen die wurmartigen Geschöpfe auf Tüchern und darren und klopfen sie dann aus ihrer Umgebung heraus, so dass sie schliesslich das Aussehen von Reiskörnern haben, ohne diesen im Geschmack zu gleichen. Diese sehr nahrhafte Speise, von den Eingeborenen Koo-chah-bee genannt, wird auch von den Vögeln bevorzugt und mit Gier vertilgt. Eine ähnlich seltsame und für uns abstossende Speise ist der Groogroo-Wurm, eine grosse, fette, weisse Made, welche in Westindien in angefaulten Palmbäumen gefunden, in Oel gesotten und heiss gegessen wird. Indessen wird versichert, dass der Geschmack dieser Käferlarve ein durchaus angenehmer und kaum von dem der gerösteten Edelkastanie zu unterscheiden sei. Westindien zeichnet sich überhaupt durch eigentümliche Nahrungsmittel aus, und wenn allenfalls Kotelette von fliegenden Fischen unsern Gaumen befriedigen würden, würden wir uns doch mit Abscheu von Seeeiern und Seekatzen abwenden. Beides sind Molluskenarten, erstere eine Art Qualle, letztere eine Polypenart, ein Tintenfisch, ein Octopus, dessen scheusslicher, fetter Leib zu einer „vortrefflichen“ Suppe das Material liefert, während die acht zähen, lederartigen Fangarme gebraten die pièce de résistance der Mahlzeit bilden. Walfisch und Meerschweinsteaks sind ihres tranigen Geschmacks wegen für unseren Gaumen ebenfalls nicht zu empfehlen, die westindische Land- und Seeschildkröte hat sich indessen auch bei uns einen hervorragenden Platz erobert. Das Nationalgericht der Westindier aber, das auch von Fremden voll gewürdigt wird, ist der gebratene oder geschmorte Crapaud, ein Baumfrosch von weit grösseren Dimensionen als unser Ochsenfrosch. Die bessere Klasse der Bewohner hält sich stets eine

grössere Zahl dieser Tiere lebend, damit, wenn unerwartet Gäste eintreffen, diese Delikatesse bei der Mahlzeit nicht fehlt.

Manche afrikanischen Volksstämme betrachten Schlangen, Affen und Heuschrecken als gastronomische Hochgenüsse, während sie Käse und Butter als ungeniessbar ihren europäischen Gästen überlassen. Dem chinesischen Gourmet gelten junge Hunde, Haifischflossen und Vogelnester als die herrlichsten Gerichte. Gewisse Nomadenvölker im hohen Norden ziehen den halbverdauten Inhalt des Renntiermagens jeder anderen Delikatesse bei weitem vor. Schnepfenpasteten gehören auch heute noch zu den Leckerbissen, wenn auch fast sämtliche Eingeweide mit ihrem Inhalt hineingehackt sind. In Italien und in Frankreich werden in manchen Gegenden die „Maccaroni piatti" oder die „vers blancs" mit Behagen gegessen, die nichts anderes sind als Riemenwürmer aus der Leibeshöhle von Fischen. So kommt es, dass der Satz: „de gustibus non et disputandum" in gewissem Sinne doch seine Bedeutung beibehält.

Eine besonders in der Fastnachtzeit geschätzte Delikatesse ist die Schnecke. Essbar sind mehrere Arten. Man geniesst z. B. in Frankreich auch die grosse schwarze Nachtschnecke, in England die gelbbraune Gartenschnecke, in Belgien die Kreiselschnecke. Auch das Midasohr (Auricuta Midas) und der Goldmund (Turbo Chrysostomus) werden gegessen. Regelrecht gezüchtet wird aber nur die graustreifige, hellbraune, fast eigrosse Weinbergschnecke (Helix pomatia). Die rationelle Züchtung und Mästung dieser Schnecke geht bis in die Zeiten des Plinius zurück, blühte im Mittelalter besonders in Deutschland und heute in erster Linie in Frankreich, dann in der Schweiz, während Deutschland an die dritte Stelle gerückt ist. Als Volksnahrungsmittel werden Schnecken in Spanien und Frankreich schon längst gegessen; auch bei den Feinschmeckern stehen sie dort in hoher Schätzung, besonders wenn sie geschmort und mit feinen Kräutern und Gewürzen garniert auf den Tisch gebracht werden. Auch in Deutschland, besonders in den südlichen Teilen, hat sich in den letzten Jahren ein auffallendes Interesse an dem Verbrauch von Schnecken als Volksnahrungsmittel gezeigt, und hier und da ist versucht worden, die zahlreichen Schneckengärten Frankreichs nachzuahmen. Die deutsche Produktion, die sich um Ulm konzentriert, ist immerhin noch auf ca. 3 Millionen Stück jährlich zu schätzen. Frankreich bevorzugt die burgundische, Deutschland und Oesterreich die schwäbische Schnecke.

Gänzlich verschieden ist sogar der Geschmack und damit der Preiswert eines und desselben Nahrungsmittels. Das zeigt sich so recht bei demjenigen Nahrungsmittel, das neben Fleisch und Fisch von alters her bei allen Völkern das verbreitetste Nahrungsmittel und als

leckere Fasten- und Festspeise in der österlichen Zeit ausserordentlich beliebt ist. Neben einer ganzen Reihe von Vogelarten, Sumpf- und Wasservögeln, deren Eier als begehrenswerte Leckerbissen gelten, erfreuen sich auch die Eier der Möwenarten wegen ihres Wohlgeschmackes grosser Beliebtheit. Noch begehrenswerter als die Eier der Lachmöwe (Larus ridibundus) sind die Eier der Silber- und der Sturmmöwe (Larus argentatus und Larus canus). In dieser Hinsicht werden sie noch beträchtlich von den Eiern des Kiebitzes übertroffen und der Brandseeschwalben, die als Leckerbissen von den Feinschmeckern ganz ausserordentlich geschätzt werden. Ist doch der Preis ein so hoher, dass er für ein Stück dieser Delikatesse zu Beginn der Frühjahrssaison Mk. 20 — beträgt. In Afrika stehen die Eier der Strausse, die grössten aller existierenden, wegen ihres Wohlgeschmacks in besonders hohem Ansehen. Es schmecken aber die Strausseneier sehr herb, so dass sie für den europäischen Gaumen nur mit Mehl vermischt geniessbar sind. Unsere Vorfahren schätzten die Eier des Reihers und des Kranichs bei weitem höher als die unserer Haushühner, während jetzt jene Eier als Genussmittel längst nicht mehr die Bedeutung haben wie früher.

Habinnas erzählt in Petrons Gastmahl des Trimalchio von dem Geschmack der Keule von einem jungen Bär. Das Fleisch hätte völlig den Geschmack von Schwarzwildbret. Die Alten assen die Bären sehr gern, und das Fleisch soll wirklich den hier angegebenen Geschmack gehabt haben. Shakespeare hat diesen Gebrauch der Alten in seinem Antonius erwähnt, wo sechs Männer zehn Bären vertilgen. Die Kamtschadalen verzehren heute noch mit grossem Appetit Bärenfleisch.

Die Kaninchen werden viel zur Nahrung verwendet, zumal in Belgien, England und Frankreich.

Die Bewohner der nördlichen Gegenden, Kamtschadalen, Lappländer u. a. m. essen sogar mit Vorliebe Hundefleisch.

Jüngst machte ein spanischer Marinearzt, Villagadierna, in einer portugiesischen und spanischen Zeitschrift die Mitteilung, der Hund sei jetzt das Nationalgericht der Deutschen geworden. Tatsächlich ist das Hundefleischessen in Bayern, dem Königreich Sachsen und in Schlesien durch italienische Arbeiter eingeführt worden. Im Jahre 1904 wurden in Deutschland 4683 Hunde ordnungsgemäss geschlachtet, wovon 2560 auf das Königreich Sachsen, 938 auf Schlesien, 501 auf Bayern, 242 auf Anhalt, 129 auf Württemberg und 73 auf den Regierungsbezirk Frankfurt a. O. kamen. In Berlin kam im Jahre 1904 nicht ein einziger Hund zur öffentlichen Schlachtung. Erst infolge eines Antrages der sächsischen Reichstagsabgeordneten wurden

die Bestimmungen des Fleischbeschaugesetzes auch auf den Hund ausgedehnt. In Sachsen lag eben ein Bedürfnis nach solcher gesetzlichen Regelung vor. Die Zahl der im Jahre 1905 geschlachteten Tiere stieg auf 9000.

In Deutschland werden alle in Schlachthäusern geschlachteten Hunde auf Trichinen untersucht, und nach dem Reichsfleischbeschaugesetz werden alle Hundedärme, weil diese bei der Echinokokkeninfektion des Menschen in Frage kommen, als untauglich zur menschlichen Nahrung angesehen. So ist in Deutschland selbst die Hundefleischbeschau zweckentsprechend gesetzlich geregelt, während gegenüber den mehr als 800 öffentlichen deutschen Schlachthäusern in Spanien überhaupt nur in 26 Städten öffentliche Schlachthäuser bestehen.

Wohl infolge der Fleischteuerung ist der Hundefleischverbrauch in Deutschland pro 1905 auf 6251 Tiere gestiegen, ebenso wie sich aus demselben Grunde im Jahre 1905 die Zahl der geschlachteten Pferde gegenüber dem Jahre zuvor beträchtlich vermehrt hat.

Der Geschmack des Hundefleisches soll dem des Kalbfleisches ähnlich sein. Während der Belagerung von Paris[1]) wurde eine eigene Hundeschlächterei errichtet. Damals, Januar 1871, kostete eine Gans 109 Frank, 1 Huhn 50 Frank, 1 Taube 25 Frank, 1 Kaninchen 50 Frank, 1 Pfund Hundefleisch 4 Frank, 1 Katze 20 Frank, 1 Ratte 2 Frank, 1 Hering $1^1/_2$ Frank, 1 Ei 2 Frank, 1 Pfund Butter 40 Frank, 1 Pfund Käse 25 Frank, 1 Pfund Kartoffeln $3^1/_2$ Frank, 1 Zwiebel $^1/_2$ Frank, 1 Pfund Reis 4 Frank, 1 Salatkopf $2^1/_2$ Frank und ein kleiner Kohlkopf 2 Frank, Rind-, Schweine- und Kalbfleisch waren schon im Oktober 1870 nicht mehr zu haben. Ausser Pferdefleisch und den erwähnten Delikatessen wie Hundefleisch u. s. w. gab es überhaupt kein Fleisch mehr.

Das Eselfleisch war in früheren Zeiten sehr geschätzt. Xenophon, welcher in der Nähe vom Euphrat Herden wilder Esel gesehen hatte, erzählt, dass deren Fleisch sehr zart war und an Geschmack dem Rehbraten gleich kam. In Persien wird es sehr viel genossen. Das Fleisch junger Kamele soll sehr zart und schmackhaft und ähnlich wie Kalbfleisch sein. Ein den Grönländern unentbehrliches Geschöpf ist das Renntier, das Fleisch gilt als zart und fein.

Seltsam ist die Bewertung des Pferdefleisches, das der Luft ausgesetzt, rasch schwarz wird und seine Farbe verliert. Es gab bis vor kurzem in Berlin (an der Jannowitzbrücke) ein Restaurant, welches ausserordentlich beliebt und seiner „filets“ halber geradezu berühmt war, von überall begab man sich dorthin, um ein gutes Beefsteak zu

[1]) „Menus du siège de Paris“, de Marius Berte.

essen, welches billig und schmackhaft war. Als nach einiger Zeit der Restaurateur in Konkurs verfiel, da er unglücklich an der Börse spekuliert hatte, stellte es sich heraus, dass noch für ca. 200 M., die die letzte Rechnung aufwies, ein Pferdeschlächter seine Rechte geltend machte, der den bankerott gewordenen Restaurateur zu seinen besten Kunden rechnete. Unseren Vorfahren galt das Pferd zur Nahrung sehr viel. Sie verwendeten es sogar zum Opfern. Gregor III verbot freilich das Essen von Pferdefleich, indem er den Genuss desselben als ein heidnisches Gelüst bezeichnete. Lange Zeit wurde dem Verbot nicht recht Folge geleistet. In Kopenhagen und in Paris fing man zuerst damit wieder an, Pferde zu schlachten und das Fleisch derselben für den Menschen zur Nahrung zu verwerten. Heute werden in Deutschland in jeder Stadt Pferde als Schlachtvieh zum Genusse bestimmt und verkauft. Die sog. Rossschlächtereien mehren sich von Tag zu Tag. Das Rossfleisch findet einen grossen Absatz, hauptsächlich bei der ärmeren Bevölkerung. Das Pferdefleisch ist zur Delikatesse geworden. Im Jahre 1904 sind 120 000 Pferde in den Schlachthäusern geschlachtet worden, im Jahre 1905 betrug diese Zahl nahezu 180 000. Diese Zunahme trifft namentlich die mehr nördlich gelegenen Gegenden Deutschlands, von denen Mecklenburg-Strelitz und Mecklenburg-Schwerin an der Spitze der Statistik stehen. Die meisten Pferde werden in Anhalt und Lübeck verzehrt.

Es ist daher um so wunderbarer, dass die Verkäufer sich häufig noch scheuen, Pferdefleisch als solches zu deklarieren, selbst auf die Gefahr einer Bestrafung hin.

Der Grund für diese auffallende Erscheinung ist eben der: Nicht im entferntesten entscheidet bei der Ernährung des Menschen der Nährstoffgehalt allein, nicht einmal zuerst. Vielmehr ist es der Geschmack im weitesten Sinne des Wortes, welcher den Wert der Lebensmittel bestimmt. Dazu gehört zunächst noch ein psychischer Faktor, den alle Sprachen mit feinem Verständnis „Geschmack“ heissen. Das ist die Appetitlichkeit. Diese mag immerhin etwas rein Konventionelles sein, allein deshalb ist sie doch von ganz erheblicher nicht zu unterschätzender Bedeutung. Sie ist sogar ein notwendiges psychologisches Erfordernis für unsere Ernährung. Andernfalls ereignet es sich nämlich gar zu leicht, dass sogar das Gegenteil des gewünschten Zustandes, nämlich des Appetits, eintritt, so dass uns die physiologische Funktion selbst beim besten Willen zur tatsächlichen Unmöglichkeit wird. Dieser gegenteilige psychische Faktor ist der Abscheu. Viele Menschen besitzen nun einmal Abscheu vor dem Genuss von Pferdefleisch heutzutage, wie die Chinesen Abscheu empfanden, als sie einen Fremden beim Verzehren eines Gänsebratens erblickten.

Schon deshalb können die den Kaufpreis bedingenden Momente bei der Beurteilung von Nahrungsmitteln für die menschlichen Konsumenten unmöglich denen gleichgesetzt werden, welche bei den Nahrungsmitteln für Mastvieh und für Nutzpflanzen in Betracht kommen. Ja selbst bei Futtermitteln für Schlachtvieh ist nicht einmal der Gehalt an Protein und Fett in allen Fällen massgebend für deren zweckmässige Verwendung. Fische und Abfälle, entöltes Fischmehl, Blutmelasse usw. sind trotz ihres hohen Gehaltes an Nährstoffen schlechtere Nährmittel, da das Fleisch der mit ihnen gemästeten Schlachttiere nach Geschmack, Geruch und Konsistenz minderwertig wird.

Der Versuch, den Verkehr mit menschlichen Nahrungsmitteln ähnlich einrichten zu wollen, wie jenen mit Futter und Düngemitteln, wird höchstens in Zuchthäusern zur Ausführung gelangen können, wo die Insassen nicht wählen können, was ihnen schmeckt und gefällt, sondern zwangsweise geniessen müssen, was ihnen vorgesetzt wird.

Die Chemiker werden es daher auch niemals durchsetzen, dass die Schweine, Hammel, Ochsen u. s. f. lediglich nach ihrem Gehalt an Eiweiss, Fett und Kohlehydraten gekauft, gekocht, zubereitet und genossen werden.

Dass aber auch nicht einmal für das Tier der chemische Nährwert den physiologischen Wert bedingt, beweist folgende Tatsache:

Für manche Tiere ist die Aufnahme gerade ganz unverdaulicher Stoffe eine notwendige Bedingung zu ihrem Gedeihen. Andernfalls verkümmern sie nämlich und gehen ein, wenn sie gezwungen werden, auf unverdauliche Stoffe gänzlich zu verzichten. In diesem Falle sollen sie sogar auch unter Wucherungen der inneren Magenhaut zu leiden haben und diese von Zeit zu Zeit anstatt der Gewölle auswerfen. Die unverdaulichen Nahrungsstoffe werden nämlich von den Vögeln in zusammengeballten Kugeln, sog. Gewöllen, ausgebrochen. Das Erbrechen der Gewölle geschieht willkürlich, so dass der Beschauer es schon vorher dem Vogel ansehen kann, wenn er das Gewölle von sich geben will. Es muss also angenommen werden, dass es eine Art Ekel ist. Beim Waldkauz kommen auf etwa 3 Mäuse ein Gewölle. Die Eulen fressen Tiere vollständig auf mit Haut und Haar, ebenso der Uhu, die Schädel der aufgefressenen Tiere bleiben sogar unverletzt im Magen und im Gewöll, so dass man noch an diesem Gewöll selbst wissenschaftliche Studien anstellen konnte[1]).

Es erfährt also der Standpunkt des Chemikers seitens des Physiologen und Pathologen gewisse Einschränkungen. Freilich schränkt

[1]) H. Frh. Geyr von Schweppenburg, Ornitholog. Monatsschrift XXIX, Nr. 6 und Journal f. Ornithologie 1906, Heft IV, „Untersuchungen über die Nahrung einiger Eulen."

der berühmte Chemiker[1]) bald darauf sein Urteil über die physiologische Ernährung doch einigermassen ein: „Es genügt aber nicht allein, die nötige Nährstoffmenge nur in richtigem Verhältnis in unserer Nahrung zu verabreichen, sondern letztere muss auch entsprechend gut zubereitet sein, damit sie sowohl durch grössere Schmackhaftigkeit wie durch geringere Beschwerden bei der Verdauung die volle Wirkung im Organismus äussert. Dieses erreichen wir bald durch Kochen, Backen, Braten usw., bald durch Zusatz von Gewürzen, durch Verleihen einer schönen Farbe, bald durch die gleichzeitige Zufuhr von Genussmitteln (Wein, Bier, Kaffee, Tee usw.). Durch Anwendung dieser Mittel wird die Nahrung erst das, was sie sein soll, nämlich nicht nur stoffersetzend, sondern auch zusagend bezw. anregend."

Allein auch das ist noch nicht richtig. Denn Schmackhaftigkeit und Nährwert sind nicht koordinierte Momente, sondern subordiniert; und zwar ist das erste und entscheidendste Moment die Schmackhaftigkeit, der Nährwert kommt erst in zweiter Linie.

„Unsere schönsten Kalorieenberechnungen versagen in der Praxis, scheitern an dem Widerstande des Organismus und besonders an dem unserer Kranken selbst, die die Nahrung verweigern." So drückt sich der praktische Kliniker[2]) aus. Einseitige Behandlung mancher physiologischen Fragen geisselt am meisten Prof. Dr. med. et phil. G. von Bunge (Basel)[3]), indem er hervorhebt, dass die Neigung der Physiologen zur Beschäftigung mit den Enzymen und Proteinstoffen ihrer Ignoranz in der Chemie proportional sei, und dass die Errungenschaften auf dem Gebiete der Pathologie des Blutes, der Gerinnung und der Fermente für die Wissenschaft nichts als einen Ballast bedeuten, Ausführungen, denen der Fachmann der Chemie entgegentritt. Wenn schon die Bewertung der „Nahrungsmittel", die für die Fristung des Lebens bestimmt, mit Recht auch „Lebensmittel" heissen, allein nach ihrem Nähr- und Brennwert eine einseitige ist, so muss dies vollends der Fall sein, wenn man diesen Massstab an die Genussmittel anlegt.

Tatsächlich bemisst man vielfach den Wert eines Mittels, das lediglich zum Genuss für den Menschen bestimmt ist, nach einfachen

[1]) J. König, „Die hauptsächlichsten Ergebnisse der wissenschaftlichen Forschung für die Ernährung des Menschen". (Nach einem für den I. Congrès d'hygiène alimentaire et de l'alimentation de l'homme in Paris am 22.—27. Oktober 1906 erstatteten Bericht.) Zeitschr. f. Untersuchung der Nahrungs- u. Genussmittel, sowie der Gebrauchsgegenstände. 15. November 1906, XII. Bd., H. 10, p. 587.

[2]) Stadelmann, Deutsche med. Wochenschr. 1906, p. 1897.

[3]) G. von Bunge, Lehrb. d. organ. Chemie f. Mediziner in 17 Vorträgen. Leipzig, Joh. Ambr. Barth, 1906.

und schematischen Untersuchungen über die Beeinflussung des Magensaftes seitens des Genussmittels beim Tiere.

Es sind wissenschaftliche Beurteilungen der Chemiker über den physiologischen Wert der Genussmittel ebenso einseitig angestellt worden wie über den der Nahrungsmittel. Darum sind die Angaben und Untersuchungen der wissenschaftlichen Fachmänner unmassgeblich, und — seltsam genug! — richtig sind die der Laien[1]), der gewerblichen Fachmänner.

Neumann[2]) (Heidelberg) und ebenso Juckenack[3]) kommen auf Grund von Untersuchungen und Berechnungen zu einer Verurteilung des stark entölten Kakaopulvers.

Aber auch bei Kakao ist der Geschmack allein massgebend für den Käufer, für den Verkäufer, den Fabrikanten und für den ganzen Konsum. Die schweizerischen Schokoladenindustrieen haben aus dem einen einzigen Grunde einen so schnellen und so grossen Absatz, weil ihre Fabrikate schmecken, und daher allgemein willkommen, beherrschen sie den ganzen Weltmarkt. Dasjenige Fabrikat, das am besten schmeckt, findet immer und allüberall den besten Anklang und am meisten Absatz. Die Firmen Lindt, Kohler, Suchard, Galapeter, Cailler, Tobler sind nicht deshalb so beliebt, weil die eine oder die andere Firma etwa 1 oder 1,02% mehr Fett oder 0,1% mehr Eiweiss in ihren Fabrikaten gibt, sondern weil sie die geschmackvollsten Genussmittel liefern. Dafür wiederum ist der Grund der, dass die Herstellung der Waren eine technisch vollendete ist und zwar nicht in chemischem Sinne, sondern vielmehr in entgegengesetztem Sinne, in mechanischer Hinsicht. Der physiologische Wert der Genussmittel wird von den wissenschaftlichen Forschern vielfach nur nach der Beeinflussung der Magensaftsekretion bemessen.

---

[1]) Deutsche Nahrungsmittelrundschau. Eigentum d. Bundes Deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -händler. 4. Jahrg. Nürnberg, Nr. 18, 16. September 1906. „Die fünfte Jahresversammlung der Freien Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker in Nürnberg". p. 157.

„Ueber fettarmes und fettreiches Kakaopulver", Nr. 249 und „Instinkt und Wissenschaft", Nr. 276. 12. Jahrg. 1906 von Gordian, Zeitschr. f. die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie und für alle verwandten Erwerbszweige.

[2]) Archiv f. Hygienie 1905 u. 1906 Oldenbourgh, München, „Die Bewertung des Kakaos als Nahrungs- und Genussmittel gestützt auf experimentelle Versuche am Menschen."

[3]) Vortrag, Zeitschr. f. Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel 1906, XII. 101—112. Zur Kakaofrage, Zeitschr. f. Untersuchung der Nahrungs- u. Genussmittel 1906, XII, 599. Ueber den Fettgehalt des Kakaopulvers in der 4. Jahresversammlung des „Vereins Deutscher Nahrungsmittelchemiker" in Dresden am 3. Juni 1905.

So kommt es, dass all die modernen Abstinenzbestrebungen jeglicher Art auf der völligen Verkennung der physiologischen Tatsachen beruhen.

Es erklären die „eingefleischten" Vegetarianer die Fleischnahrung nicht nur in physischer, sondern auch in moralischer Hinsicht für schädlich und schreiben sogar die Zunahme der Verbrechen dem steigenden Fleischverbrauch zu. Denselben Vorwurf erheben die Mediziner neuerdings gegen den Alkohol. Wie die Mediziner auf den Alkohol, so schimpfen die Weintrinker auf die Medizin. Dabei ist es bemerkenswert, dass es mehr alte Trinker als alte Aerzte gibt, dass die Wassersucht nicht durch die Trunksucht allein hervorgerufen wird, dass das beliebteste Genussmittel, das schmackhafteste Heilmittel und das angenehmste Nahrungsmittel der Wein ist und bleibt.

So begehen die theoretischen wissenschaftlichen Forscher der Chemie hier den verhängnisvollen Fehler, indem sie den physiologischen Wert der Genussmittel mit dem Mass bemessen, das sie schon an den Wert von Nahrungsmitteln einseitig anlegen.

Schon Liebig bekämpft diese Art: Es ist zweifellos eine grosse Verletzung der physiologischen Gesetze, Tee, Kaffee und Fleischextrakt mit den gewöhnlichen Nahrungsmitteln zu vergleichen, und weil sie diesen Vergleich nicht aushalten, den Schluss zu ziehen, dass sie überhaupt nichts wert seien.

Gerade die entgegengesetzte Richtung ist die massgebende. Die Nahrungsmittel sind auf wahrhaft künstlerische Weise so zuzubereiten, dass sie einen Sinnesgenuss für den Geschmack bedeuten und wahre Genussmittel darstellen. Dass die Verfeinerung des Geschmackssinnes auch zu der Kultur eines gebildeten Menschen gehört, bezweifelt in Frankreich niemand. Der Anteil, den man auch dem Geschmackssinn überlassen muss, um auf unsere psychische Stimmung zu wirken, ist durchaus nicht ganz unberechtigt. Gibt es doch von allen Genüssen überhaupt keinen, der so allgemein gesucht wäre und absichtlich so viel verwendet wird, wie Gaumengenüsse; keinen, der so unmittelbar wirkt. Die Verfeinerung der Bedürfnisse des Geschmacks- und Geruchssinnes bedeutet durchaus nicht den Niedergang eines Volkes, sondern im Gegenteil eine hohe Entwicklungsstufe eines Volkes[1]). Nicht in dem Verzicht auf die Genussmittel prägt dieses sich aus. Darum ist der Geschmack und die Kunst der Küche stets als ein wesentliches Zeichen der Kultur anzusehen.

---

[1]) M. Rubner, Handb. d. Ernährungstherapie und Diätetik. 1897. Bd. I p. 138.

3. Geschmack und Wirkung.

Es konnte nicht ausbleiben, dass man Geschmack und Wirkung, also sensuale und hämatogene Beeinflussung, demgemäss auch die diese Momente bedingenden Grundursachen identifiziert hat[1]).

Ehrlich[2]) nimmt an, dass der süsse Geschmack vieler organischer Verbindungen überhaupt auf eine Funktion der Aethylgruppe zurückzuführen ist; und zwar aus dem Grunde, weil in vielen Fällen die Aethylgruppe in chemischen Verbindungen durch eine physiologische Wirkung, speziell durch eine pharmakologische Beeinflussung des zentralen Nervensystems bevorzugt ist, soll sich hierin auch die Wirkung auf die peripheren Nervenendigungen der Zunge kund tun. „Wir werden wohl nicht fehl gehen", sagt Ehrlich, „wenn wir annehmen, dass die Aethylgruppe in einen gewissen Konnex zum Nervensystem treten muss."

Die Schlussfolgerung Ehrlichs fordert zu einer Betrachtung der Beziehungen des Chemismus zur sinnlichen Geschmacksempfindung einerseits und zur somatodynamen Wirkung andererseits auf, wenn hiermit die allgemeinste Bezeichnung für irgend eine Wirkung auf unsern Organismus, im weitesten Sinne, in Bezug auf Stoffwechsel, physiologische oder pharmakologische, toxische Beeinflussung gegeben werden kann. Zusammenhang von chemischer Konstitution und Geschmack einerseits, speziell süssem Geschmack, andererseits derjenige von Chemismus und somatodynamer Wirkung sind durchaus nicht identisch, gehen nicht einmal parallel einher. Deshalb kann auch nicht die Wirkung des adäquaten Reizes auf das Sinnesorgan des Geschmacks einfach als chemische Reaktion aufgefasst werden. Der Schluss, den Ehrlich zieht, darf daher bezweifelt werden. Aus den Tatsachen liess sich sogar der entgegengesetzte Schluss ziehen.

Am eklatantesten tritt das Verhältnis von chemischer Konstitution zur Einwirkung auf das Sinnesorgan des Geschmackes einerseits, auf den übrigen Körper andererseits, wohl bei der Betrachtung der verschiedenen Aminobuttersäuren hervor. Ich hatte ihren Geschmack geprüft und ihre Wirkung[3]), die mich zu der Annahme führte, dass die β-Aminobuttersäure die Giftwirkung des Coma diabeticum bedinge. Zudem sind sie die einzigen entsprechenden Reihen, deren sämtliche

---

[1]) Zeitschrift für Psychol. u. Physiologie d. Sinnesorgane. 1904. Bd. XXXV. „Zur Physiologie des süssen Geschmackes".

[2]) P. Ehrlich, „Ueber die Beziehungen von chemischer Konstitution, Verteilung und pharmakologischer Wirkung". Vortrag im Verein für innere Medizin, 12. Dezember 1898.

[3]) „Chemisches und Experimentelles zur Lehre vom Coma diabeticum". Zeitschrift für klin. Medizin, 1899, p. 75 ff. u. 83.

Glieder verhältnismässig leicht darzustellen sind, so dass ihre vollständige Vergleichung in beiden Beziehungen ermöglicht wurde.

Während die in der α- und γ-Stellung amidierten Buttersäuren ungiftig sind, ist gerade die β-Stellung derart ausgezeichnet, dass die β-amidierte Fettsäure der vierten Reihe ein dem Coma diabeticum ähnliches Symptomenbild hervorruft. Von allen Aminobuttersäuren ist also nur die eine giftig, in der die beiden ebenso in chemischer wie physiologischer Hinsicht diametral entgegengesetzten Gruppen am weitesten räumlich von einander entfernt sind und demzufolge am wenigsten ihre Funktionen gegenseitig beeinflussen können.

Der Chemismus für die somatodynamen Wirkungen, d. h. für die Wirkung auf das Sinnesorgan des Geschmackes und für die Wirkung auf den Organismus ist also durchaus nicht identisch. Zum Zustandekommen des süssen Geschmackes müssen die Teile im Molekül räumlich möglichst nahe einander genähert sein. Daher sind es gerade die in chemischer und physiologischer Hinsicht indifferenten Körper, die den süssen Geschmack besitzen. Gerade umgekehrt müssen zum Zustandekommen einer physiologisch-pharmakologischen Wirkung die Teile im Molekül räumlich möglichst weit von einander entfernt sein. Die die Doppelnatur bedingenden Teile von ganz entgegengesetztem Charakter besitzen alle Aminosäuren; das ist der Grund dafür, dass diese Säuren die einzigen Säuren sind, die nicht mehr sauer schmecken. Allein diese Doppelnatur, welche allen süss schmeckenden Verbindungen eigen ist, ist wohl eine, aber nicht die einzige Bedingung zum Zustandekommen des süssen Geschmackes. Daher schmecken von den Aminosäuren nur die α-Formen süss; selbst Methylaminobuttersäure schmeckt noch süss.

Es lässt daher die Tatsache, dass der süsse Geschmack einer Verbindung eigen ist, die Ehrlichsche Erklärung gar nicht zu. Die Eigenschaft des süssen Geschmackes einer chemischen Verbindung und jede pharmakologische Wirkung, speziell auf das Nervensystem, schliessen sich sogar gewöhnlich aus. Darum kann man aus dem süssen Geschmack einer chemischen Verbindung meist sogar den entgegengesetzten Schluss ziehen, nämlich den, dass dieser chemischen Verbindung auch eine gewisse physiologische Indifferenz eigen ist.

Schliesslich ist aber auch das Beobachtungsmaterial, auf Grund dessen Ehrlich zu seiner Ansicht gelangt ist, nachgeprüft worden; dabei hat es sich herausgestellt, dass der Geschmack mancher Verbindungen[1]) ein anderer ist, wie Ehrlich angenommen hat.

[1]) „Irrtümliches und Tatsächliches aus der Physiologie des süssen Geschmackes". Zeitschr. f. Psychologie und Physiologie der Sinnesorgane, 1905, Bd. XXXVIII.

Ebensowenig wie auf dem Sinnesgebiet des Gesichts die sensuale Qualität einer chemischen Verbindung z. B. ihre Farbe oder ihre Fähigkeit der Färbung oder ihre Fluoreszenz oder ihre optische Aktivität, Polarisation u. s. f., oder auf dem Sinnesgebiet des Geruchs die sensuale Qualität durch dieselben Elemente bedingt ist wie ihre hämatogene, z. B. die giftige Qualität oder andere toxikologische, pharmakologische oder physiologische Qualitäten, ebensowenig ist dies auf dem Sinnesgebiet des Geschmacks der Fall.

II. Der Geschmack in der Pathologie.

Die einseitige Betrachtung des physiologischen Vorganges der Ernährung vom Standpunkte des Chemikers führte zu der Annahme, dass die Kochkunst überhaupt mit der Zeit ganz überflüssig werde. Dereinst, so meinte man, müsste es der nützlichsten aller Wissenschaften, der Scheidekunst, gelingen, unsere Ernährung in weit einfacherem Stile zu gestalten. Kleine chemische Tablettchen müssten für unsere Nahrung ausreichen, so dass man seine Mahlzeiten für viele Wochen hindurch bequem in der Tasche mit sich tragen könnte. Dass diese theoretische Möglichkeit sich auch tatsächlich in der Praxis durchführen lässt, ist kürzlich von einem hervorragenden Chemiker behauptet worden. Alsdann wird die Chemie die Physiologie der Ernährung in absehbarer Zeit erschöpft haben. Dann wird, wer da will, sich durchweg künstlich ernähren können.

Allein eine derartige konzentrierte Ernährung des Menschen mit kompendiösen Tablettchen ist schon eine physiologische Unmöglichkeit. Mit Recht hebt dies der Baseler Physiologe Bunge hervor: „Wir können ganz sicher sein, dass wir Missgriffe begehen werden, wenn wir die Natur meistern wollen und statt der uns von der Natur gebotenen Gemenge chemische Präparate und isolierte chemische Individuen aufnehmen."

Noch nicht einmal wie das Vieh vermag der Mensch auf die Dauer mit Rohkost auszukommen und zu existieren.

Nicht nur in kranken, auch schon in gesunden Tagen bedürfen wir Menschen zu unserer richtigen Ernährung der Kochkunst. Der Mensch ist das einzige Tier, das auf die Kochkunst geradezu angewiesen ist.

So bedeutungsvoll auch die theoretische Erkenntnis der chemischen Zusammensetzung und die Möglichkeit der künstlichen Darstellung der Zucker für die Medizin ist, so wenig ermöglicht sie uns doch, den natürlichen Süssstoff durch den künstlich dargestellten Zucker zu ersetzen. Ist es doch nicht einmal möglich, im grossen denjenigen

Zucker darzustellen, der für die Zuckerkranken ein natürliches Süssmittel, ein Nahrungsmittel, möglicherweise sogar ein Heilmittel bedeutet, den links drehenden Traubenzucker, das Gegenstück des rechtsdrehenden Traubenzuckers, den der Zuckerkranke nicht mehr wie der Gesunde verarbeiten kann und den er daher zur Ausscheidung bringt. Dies ist um so bemerkenswerter, als Emil Fischer den linksdrehenden Traubenzucker doch tatsächlich im kleinen hat darstellen können. Dasselbe gilt für die anderen Nährstoffe; für die praktische Verwertung der Ernährung in physiologischen und pathologischen Fällen sind diese Ergebnisse nicht geeignet.

Ebenso ungeeignet sind aber auch die künstlichen Nährpräparate. Kein einziges künstliches Nährpräparat ist imstande, den Appetit anzuregen. Kein einziges sämtlicher Nährpräparate vermag die Appetitlosigkeit zu beseitigen. Kein einziges künstliches Nährpräparat besitzt den Wohlgeschmack. Es gibt nicht ein einziges Nährpräparat, das nicht den Geschmack der Speisen verderben würde, selbst wenn es schon an sich ganz geschmacklos wäre.

Mit Recht sagt Ewald: „Alle die Nutrosen, Sanosen und andern -osen, ine, ole, one etc. haben eine dreifache Skala des Geschmacks, nach der sie beurteilt werden. Erst kommt der Erfinder, dem sie stets und unter allen Umständen „vortrefflich“ schmecken, zweitens der Gesunde, der schon zufrieden ist, wenn das Ding leidlich oder gar nicht schmeckt und nicht wie Sand auf der Zunge liegt, drittens der Kranke, dem bald jedes Nährpräparat widerwärtig ist, so dass man möglichst viel verschiedene Präparate zur Hand haben muss.“

Ueberraschend ist dabei die Art der Reklame, in der die unnützesten Nährmittel mit den albernsten Empfehlungen („blutbildend!“ „nervenstärkend!“ „muskelkräftigend!“) den Fachmedizinern angepriesen werden. Sucht man den „Erfinder“ einmal selbst zu interpretieren, so ist man förmlich überrascht, wie naiv die Vorstellung des Chemikers von den elementarsten physiologischen Vorgängen ist. Kindlich und laienhaft ist die Art des chemischen Industriellen, der es als einen „glücklichen Gedanken“ erklärt, dass er Fett, Kohlehydrate und Eiweiss in seinem Präparat vereinigt hätte, so dass sein Nährpräparat eben kein einseitiges Nährpräparat wie die anderen Konkurrenzpräparate sei und deshalb auch einseitige Nährmittel wie Brot und Fleisch an Nährwert weit übertreffe. Tatsächlich kann der Mediziner viel billiger und besser seinen Kranken mit Eiweiss vom Hühnerei, mit gewöhnlichem Zucker, mit einem Stück Butter dienen, wenn es nur gehörig zu einer Speise zubereitet wird. Um so bedauerlicher ist es, dass diese Präparate doch immer noch Eingang in die Medizin finden. Wollte man in der Sprache der Uebertreibung, mit der die Laien, die

Industriellen, solche Erfindungen benennen („Lebensretter!“ „Lebenskraft!“), die natürlichste Art der Zubereitung der Nahrungsmittel, d. h. die Kochkunst bewerten, so müsste man sagen, „sie weckt die Toten wieder auf.“

Ebenso ist es mit der künstlichen Ernährung. Im Altertum war die künstliche Kinderernährung gänzlich unbekannt. Erst um das Jahr 1500 tauchen die ersten Angaben [1]) über künstliche Kinderernährung in Deutschland auf.

Schon vor nunmehr 70 Jahren hat der Berliner Arzt Simon [2]) die Unterschiede zwischen Frauenmilch und Tiermilch nachgewiesen. Statt mit allen Kräften die natürliche Ernährung zu fördern, hatte man es bis heute nicht unterlassen können, „an der Tiermilch herumzudoktorn und zu pfuschen, bis sie in chemischer Hinsicht eine scheinbare Aehnlichkeit mit der Frauenmilch bekäme,“ wie Heubner sich ausdrückt. Wie gewaltig ist der Unterschied bei der künstlichen Ernährung und bei der natürlichen Ernährungsweise des Säuglings an der Mutterbrust! Wie spät ist diese Tatsache wissenschaftlich begründet und gewürdigt worden! Erst heute macht man den Anfang, praktisch und erfolgreich vorzugehen durch Errichtung von Säuglingsheimen in Deutschland, „Consultations de nourrissons“ und „Gouttes de lait“ in Frankreich. Selbst durch die sorgfältigste künstliche Ernährung konnte, wie E. Hagenbach-Burckhardt [3]) jüngst hervorhebt, in Deutschland die Säuglingsmortalität nicht wesentlich gebessert werden.

Bezeichnend ist es auch, dass selbst für die Tiere die sorgfältigste künstliche Nahrung nicht ausreicht. Grosse Sorgen mit ihrem Nachwuchs haben darum stets die Verwaltungen der Zoologischen Gärten. Das Aufziehen der in den Zoologischen Gärten geborenen Tiere bereitet der Verwaltung stets die grössten Schwierigkeiten. Das grösste Mass liebevoller Pflege, das dem im Garten geborenen Nachwuchs durch die Verwaltung zu teil wird, kann ersichtlich die mütterliche Nahrung doch nicht ersetzen.

Ebensowenig wie die künstliche Ernährung beim Säugling die natürliche Ernährung ersetzen kann, ebensowenig ist die künstliche Ernährung dazu im späteren Leben imstande. Die Kochkunst sieht ihre Aufgabe darin, die Nahrung unserem Körper in der einen einzigen,

---

[1]) Biedert, „Die Kinderernährung im Säuglingsalter“. Verlag von Enke, Stuttgart. 3 Aufl., 1897, p. 155.

[2]) „Ueber Frauenmilch nach ihrem chemischen und physiologischen Verhalten.“ Berlin. 1888. Förster.

[3]) Medizinische Gesellschaft in Basel. 3. Mai, 5. Juli 1906.

natürlichen Richtung, auf dem einen einzigen, natürlichen We durch den Mund einzuverleiben. In entgegengesetztem Sinne, in e gegengesetzter Richtung, verfährt die Medizin. Der Ernährung v aboralen Ende des Darms her, durch Nährklismen, wird in der H kunst immer noch eine allzu grosse Bedeutung beigemessen. De die eine der drei Klassen von Nahrungsstoffen, die stickstoffhalti Nährstoffe, wird selbst in der Form der Leube'schen Fleischpankre klistiere nicht in vollkommener Weise ausgenutzt, die Pankreasv dauung kann durch das Fehlen der Dünndarmsekrete keine vollst dige sein. Was die zweite Klasse der Nahrungsstoffe betrifft, Fette, so bedürfen diese zur Resorption des ganzen, nur im Dünnda vorhandenen physiologischen Apparats, so dass sie günstigsten Fa nur in ganz unverhältnismässig geringer Menge resorbiert werd Was schliesslich die dritte Klasse der Nahrungsstoffe anlangt, so r der Zucker, der an sich gut resorbiert wird, die Darmschleimh leicht; Stärke ist aber weder verkleistert noch unverkleistert re bierbar.

Noch mehr hat es sich neuerdings erwiesen, dass die bisher beliebte und oft angewandte künstliche Ernährung durch Einsprit der Nahrungsstoffe unter die Haut vollkommen nutzlos ist. Kann n doch nicht einmal Heilmittel auf längere Zeit subkutan verabfolg Wenn auch die Technik sehr vervollkommnet ist, so ist doch nicht allen Fällen bei längerer Dauer die Tetanusgefahr völlig beseit Dazu kommt noch, dass mit dieser Art auch Schmerzen nicht vermie werden, trotz der glänzenden Erfolge der schmerzstillenden Metho

Ueberdies hat Winternitz neuerdings den Beweis erbra dass für den einen von den drei unentbehrlichen Nahrungsstoffen, Fett, der Weg der Einspritzung unter die Haut vollkommen ungeeig ist zur Ernährung. Wie ein Fremdkörper bleibt das Fett einf unter der Haut liegen. Jedenfalls geht die Aufnahme in Fleisch Blut ausserordentlich langsam vor sich, viele Monate vergehen, be auf diese Weise auch nur einige 100 g Fett vollständig resorb sind. Diese bereits vor drei Jahren publizierten Ergebnisse haben den wissenschaftlichen Kreisen gar keine Beachtung gefunden.

Was aber so besonders merkwürdig und interessant ist, ist gende Tatsache.

Man hat das Gegenteil in der Medizin noch zu einer Zeit genommen, da man die Einspritzungen von Fett ähnlichen Körp unter die Haut gerade zur gegenteiligen Wirkung, sogar für H zwecke verwandt hat.

Handelt es sich nämlich darum, Schönheitseffekte zu erzie Entstellungen im Gesicht, Gesichtsdefekte auszubessern, handelt es

z. B. um Hebung eines künstlichen Auges, das andernfalls tief einsinken und das ganze Gesicht entstellen würde, oder handelt es sich z. B. darum, Sattelnasen zu verschönern, so verwendet man nach dem Vorgange von Fopp und Eckstein[1]) mit grösstem Erfolge Einspritzungen von gewissen fettähnlichen Stoffen unter die Haut.

Hier hat also die Medizin für ihre Heilzwecke seltsamerweise gerade das entgegengesetzte Ziel im Auge. Hier bezweckt man es, im Gegensatz zur künstlichen Ernährung mit Fett, dass die fettähnlichen Substanzen unverändert und möglichst lange oder gar dauernd liegen bleiben. Die Frage, wie sich nun das menschliche Gewebe dem Paraffin gegenüber verhält, ist neuerdings von Kirschner[2]) untersucht worden. Es bildet sich um das Paraffin herum keine Kapsel, wie sonst häufig um Fremdkörper. Es wird vielmehr das Paraffin ähnlich wie ein Thrombus organisiert, indem es von dem Bindegewebe durchwachsen wird, und schliesslich wird auch das Paraffin resorbiert.

Interessant ist in dieser Beziehung auch ein Fall von Goldenberg.[3]) Derselbe stellte einen jungen Russen vor, dem er ein sehr grosses Gewächs der rechten Unterkiefergegend operativ entfernt hatte. Ohne die Angabe des Kranken war die Herkunft und die Art der Geschwulst gar nicht festzustellen. Er gab nämlich an, dass er sich zum Zwecke der Befreiung vom Militärdienst von einem Kurpfuscher Fett habe einspritzen lassen. Das Gewächs war mit der Haut innig verwachsen, und bei näherer Untersuchung zeigten sich in den derben bindegewebigen Balken kleine Paraffinkügelchen.

Jedenfalls ist das eine erwiesen, dass alle Formen der künstlichen Ernährung auf die Dauer ungeeignet sind.

B. Die Bedeutung des Geschmacks für die Kochkunst.

Der künstlichen Ernährung steht die natürliche gegenüber. Während jene in der Medizin immer noch auf die mannigfachste Weise ihre Pflegestätte findet, wird diese im Gewerbe zu einer wahren Kunst erhoben. Darum ist die Art der Ernährung, die im gewöhnlichen Leben seitens der Fachmänner geübt wird, eine künstlerische,

[1]) „Die Technik und Verwendung subkutaner Paraffinprothesen." Zeitschr. f. ärztliche Fortbildung 1904 Nr. 23; „Paraffininjektionen und -implantationen bei Nasen- und Gesichtsplastiken." Berl. Klin. Wochenschr. 1906 Nr. 31 u. 32.

[2]) Kirschner, „Paraffininjektionen im menschlichen Gewebe." Virchow's Archiv, Bd. 182, p. 349, 1905.

[3]) Schlesische Gesellschaft für vaterländische Kultur in Breslau. Klinischer Abend 29. VI. 1906.

eine künstliche diejenige, die in der Medizin geübt wird. An sich sind die Nahrungsstoffe gänzlich geschmacklos. Es ist Aufgabe der Kunst, aus geschmacklosem Material die zahlreichen und mannigfachen Sinnesreize zu bereiten. Nannten die Franzosen in den früheren Jahrhunderten die Bildhauer „Maîtres de pierre vive", so verdienen diese Anerkennung noch mehr die Vertreter der Kochkunst. Treffend rühmt daher Trimalchio seinen Koch: Er ist der kostbarste Kerl von der Welt. Wenn ihr es verlangt, so macht er aus einem Saumagen einen Fisch, aus Speck einen Baum, aus dem Schinken eine Turteltaube, aus dem Lendenstück eine Henne; und nach meinem Einfall hat er den schönsten Namen deswegen erhalten, denn er heisst „Dädalus".

Der Geschmack ist die erste und einzige Aufgabe der Kochkunst. In der Schmackhaftigkeit sieht sie ihr höchstes Ziel. Da die medizinischen Wissenschaften die Probleme des Geschmacks und der Schmackhaftigkeit bisher wenig berücksichtigt haben, so erklärt es sich auch, warum die Medizin niemals die Kunst gepflegt hat, welche dem Geschmack die Sinnesgenüsse bereitet. Diese Aufgabe, dem Geschmack zu schmeicheln, ist die einzige Aufgabe der Kochkunst, der biologische Wert der Ernährung wird in der Kochkunst, zunächst wenigstens, völlig in den Hintergrund gedrängt. Den besten Beweis hierfür bietet die auch heute noch allgemein übliche Zubereitung und mit gutem Recht in Gesundheit und Krankheit so beliebte Verwendung der den Geschmack erfreuenden Bouillon. Denn die Kochkunst entzieht ihr sogar das einzig Nahrhafte, das im Schaum befindliche Eiweiss, das in der Küche abgeschöpft wird. Damit bezweckt nämlich der Fachmann, das Aussehen, die Appetitlichkeit zu heben und den Appetit zu erregen. Die Heilkunst sieht hingegen ihr einziges Ziel lediglich in der Ernährung. Demgemäss legt auch die Heilkunst den Hauptwert auf die Quantität, die Kochkunst hingegen auf die Qualität. Somit ergibt sich zugleich eine doppelte Gegensätzlichkeit in der Kochkunst und Heilkunst; und aus dieser entspringen die beide Gebiete stets mehr trennenden Momente.

Eines der vorzüglichsten Mittel, Kunstgenüsse zu verschaffen, liegt in der Steigerung der Sinnesgenüsse. Mit Vorliebe verwendet jede Kunst diese Eigentümlichkeit der Sinne. Dieselbe ist in hervorragendem Masse beim Geschmackssinn ausgebildet. So kommt es, dass die Kochkunst von jeher sogar auch die bittere Geschmacksqualität verwendet, welche, für sich allein wahrgenommen, unangenehm wirkt. Damit bezweckt die Kochkunst die wirkungsvolle Erzielung eines guten Geschmacks. Der Beigeschmack des Bitteren hebt den Geschmack in so vorteilhafter Weise, dass diese Tatsache sprichwörtlich geworden und sogar in ideeller Bedeutung oftmals verwertet wird.

Von feinem Verständnis zeugt es daher, wenn André Theuriet[1]) sagt: „Je suis, me dit le commandant Saint Genès de l'avis de cette jolie femme qui, en mangeant un bon fruit, s'écriait: ‚quel dommage que ce ne soit point un péché!' Il y'a, en effet, des sentiments qui n'ont toute leur saveur que lorsqu'il s'y mêle un arrière goût de fruit défendu. Les sensations éprouvées gardent alors je ne sais quoi de doux et d'amer qui en double le charme" . . .

Für den Geschmack gilt sicherlich nicht die bezüglich der Musik gemachte Vorschrift von Rousseau. Nach Rousseau[2]) dürfen nämlich nie zwei Melodieen zugleich erklingen: „L'Unité de Mélodie exige . . . qu'on n'entende jamais deux de mélodies à la fois." Es darf also nach ihm die Begleitung nicht wiederum eine selbständige Melodie besitzen, wenn wir einen wahren Kunstgenuss empfinden sollen.

Allgemein bekannt ist die Tatsache, dass nach Genuss von Käse das Bier viel kräftiger schmeckt, so dass in Bayern der riesige Konsum von Bierkäse im direkten Verhältnis zu dem an Bier steht. Ebenso erhöht aber auch der Genuss von Käse den Geschmack des Weines. Hat man etwas Süsses gegessen, so lange, dass man dem Geschmack gegenüber indifferent geworden ist, so wirken saure oder bittere Mittel desto intensiver. Wer kurz zuvor Artischocken mit Oel gegessen hat, der wird bei jedem Trunk darauf einen Stich ins Süssliche verspüren. Hat man aus irgend einem Grunde, z. B. bei einer Halsentzündung, den Mund mit dem an sich geschmacklosen chlorsauren Kali ausgespült, so schmeckt ebenfalls das Wasser, das man darauf trinkt, deutlich süss. Raucht man eine Zigarre und leckt man an einer dünnen Kupfervitriollösung, so erhält die für sich geschmacklose Lösung einen süssen Beigeschmack.

Neben der Kontrastwirkung der Sinnesgenüsse ist es die Komposition in der Kunst, welche zu Kunstgenüssen mit den besten Erfolgen verwandt wird. Dies gilt für die Zusammenstellung der einzelnen Geschmacksqualitäten bei einer Speise, ebenso auch bei der Zusammenstellung der gesamten Speisen zur Mahlzeit. Schon zu einer einzelnen Speise oder einem einzigen Getränk setzt die Kochkunst die verschiedensten Schmeckstoffe zusammen. Die Ingredienzien des Getränks, das man Punsch nennt, setzen sich schon aus drei Schmeckstoffen verschiedener Geschmacksqualität zusammen: Süssigkeit (Zucker), Säure und Bitterstoff (Zitrone oder Pomeranze), ausser Wasser und einer geistigen Flüssigkeit (Rum oder Arrak).

---

[1]) La médaille, par André Theuriet.

[2]) Unité de Mélodie, im Dictionnaire de Musique. Oeuvres etc. t. XII p. 338.

Auf einer klugen Verwertung und Ausnutzung dieser ebenso praktisch wie auch theoretisch interessanten Phänomene beruhen die wunderbaren Reize und die erstaunlichen Erfolge der Kochkunst. Das Unangenehme oder Angenehme bei den Sinnesgenüssen von Farben und Tönen tritt ja überhaupt erst durch die disharmonische oder harmonische Zusammenstellung oder Mischung hervor. Wie eine unpassende Zusammensetzung im Bereich der Malerei oder Musik ein Wohlgefallen nicht aufkommen lässt, so auch auf dem Gebiet der Kochkunst. Farben und Töne können, an sich ganz tadellos, durch die Verbindung mit anderen, gleichfalls nicht minder tadellosen Farben und Tönen den ganzen Reiz verlieren, ja sogar Unlust erzeugen. Noch leichter verlieren die Reize des Gaumens durch unpassende Zusammenstellung Reiz und Wohlgeschmack. Im entgegengesetzten Falle erreicht es die Kochkunst, dass man Tafelfreuden sogar viele Stunden an den mannigfachsten Speisen geniesst. So kommt es, dass schon längst rationelle Regeln die Speisenfolge bestimmen. Die Kunst vermag dieselbe zu einer stattlichen Reihe auszugestalten:

1. Hors d'oeuvres froids, Vorspeise, Vorgerichte, Vorkost.
2. Potage. Consommé, Suppe, Hors d'oeuvres chauds.
3. Poisson. Fisch.
4. Relevé.
5. Entrée.
6. Rôti. Braten.
7. Entremet. Gemüse.
8. Glace. Eis.
9. Bonne Bouche.
10. Dessert.
11. Süss-Speise.
12. Käse.
13. Café.

Der anerkannt grösste Meister von internationalem Ruf auf diesem Gebiet, der Franzose A. Escoffier in London, gibt folgende Zusammenstellung:

Menu de Noel 1906.

Frivolités
Caviar frais — Blinis de Sarrasin
Oursins de la Méditerranée
Natives au raifort
Les Délices de Saint-Antoine

Tortue verte
Velouté de Poulet aux Nids d'hirondelle

Sterlet du Volga à la Moscovite
Barquettes de Laitances à la Vénitienne

Chapons fins aux Perles du Périgord
Cardons épineaux à la Toulousaine

Selle de Venaison aux Cerises
Crème de marrons

Jeune Agneau piqué de sauge à la Provençale
Sylphide de Roitelets

Gelée de Pommes d'amour aux Écrevisses

Fine Champagne 1820
Mandarines givrées
Cailles sous la cendre aux Raisins
Bécassines rosées au feu de Sarments

Salade Isabelle
Asperges de France
Foie gras poché au Vin de Moselle
Bûche de Noël en Surprise

Plum Pudding — Mince Pie
Mignardises aux Violettes
Etoiles du Berger
Fruits de Serre chaude

Café Turc

Grandes Liqueurs

London, Carlton Hôtel
Décembre 1906. A. Escoffier.

Wäre die Zusammenstellung, die Abwechslung in der Art, im Geschmack und in jeder anderen Beziehung nicht die gewählteste, die ausgesuchteste, so wäre es natürlich gar nicht möglich, mehrere Stunden die Erzeugnisse der Kochkunst auch nur zu sehen, geschweige denn mit Lust zu ertragen.

Tiefe physiologische Bedingungen in Bezug auf Geschmack und Ernährung liegen den traditionellen Vorschriften zugrunde, welche die astronomischen Erzeugnisse den Gelegenheiten genau anpassen.

Auf rationellen Erfahrungen in den Genüssen des Geschmacksinns beruhen ebenso wie die Vorschriften über die Reihenfolge der Speisen auch die der dazu gehörigen Weine. Nicht zu jedem Gericht schmeckt der gleiche Wein.

1. Zur Suppe, Consommé oder Potage, schmeckt am besten Madeira, Marsala.

2. Zu Vorspeisen, Hors d'oeuvres, gibt man meist dieselben Weine; zu Austern werden leichtere französiche Weissweine, wie Chablis, Sauterne, St. Péray, feine Mosel- oder Rheinweine, markige Pfälzer u. s. w., Schaumweine, selbst englisches Bier, Porter und Ale getrunken. Zu Kaviar trinkt man keinen süssen Wein, zu Mayonnaisen massige Weissweine, Burgunder.

3. Zum Fisch, Relevé de poisson, passt leichter edler Weisswein, Rhein- oder Moselwein.

4. Zur Hauptplatte, Pièce de résistance, Plat du jour (d. i. grosses Fleischstück), Relevé de boucherie, de volaille, de gibier, wird ein feiner roter Bordeaux getrunken, welcher zuweilen bis zum Schlusse der Tafel nachgeschenkt wird.

5. Die warme Kunstschüssel, Entrée chaude, begleiten feiner weisser oder roter Bordeaux oder Burgunder, die schweren Zwischenspeisen (Entrées) volle feine Rotweine.

6. Zur kalten Kunstschüssel, Entrée froide, eignet sich am besten feiner Rheinwein oder weisser Bordeaux.

7. Zum Braten (mit Dunstobst und Salat), Rôti (Compote et Salade), gehören runde Rotweine, Rasseweine, schwere Bordeaux- und Burgunderweine.

8. Zu den feinen Gemüsen (Entremets de légumes) Kabinetsweine.

9. Zu den süssen Speisen, Entremets de douceur, Entremets sucrés, mundet entweder roter Bordeauxwein oder Champagner.

10. Nachtisch, Dessert.

Zu Butter und Käse, Beurre et fromage, passt Portwein.

Zu Gefrorenem, Glaces, sowie überhaupt zu dem süssen Nachtisch (Baumkuchen, Torten) und den Früchten, fruits, wählt man körperreiche Weine, süsse Dessertweine, süsse Likörweine, wie Muscat Lunel, Malvasier Kapwein, Cyperwein, süssen Ungarwein (Dessertweine), aber auch Champagner.

Ebenso unterscheidet man auch beim Trinken die verschiedenen Geschmäcke: Vortrunk, Mittrunk, coup de milieu, Nachtrunk, coup d'après, Tischweine, Zwischenweine, vins d'entremets, Dessertweine, Likörweine u. s. f. Der sogenannte Nachtrunk (coup d'après) ist der, welcher unmittelbar nach der Suppe getrunken wird. Die Damen bevorzugen den Mittrunk (coup de milieu). Diese Art und Weise des Schmeckens soll die gefährlichste Probe für den Tischwein sein. Denn in diesem Moment ist die Empfänglichkeit des Geschmacksinnes für die richtige Beurteilung am grössten.

Die Kochkunst dient nicht nur dem Geschmacksinne, sondern muss zunächst auch noch dem Sehsinn Genüsse bieten. Diese Genüsse wenden sich ebenso sehr an den Formensinn wie an den Farbensinn. Das ganze Aussehen der Speisen ist eben auch „Geschmackssache". Den Formensinn zu befriedigen, wendet die Kochkunst die verschiedensten Mittel an.

„Parieren" heisst in der Küchensprache, ein Gericht z. B. Koteletts, Champignons, sauber und glatt schneiden oder schälen. Die Abfälle heissen „Parüre". „Garnieren" bedeutet, angerichtete Speisen mit den dazu gehörigen Beilagen zierlich belegen und ausschmücken. Die Zutaten, mit welchen man die Speisen belegt und ziert, nennt man „Garnitur".

„Glacieren", Glanz geben, heisst das Ueberziehen des Fleisches oder der Fische mit Fleischglace mittels eines Pinsels. Zwiebeln, Rüben oder Kastanien glaciert man durch Dämpfen mit Zucker, Butter und ein wenig Saft. Kuchen und Torten werden mit verschieden schmeckender Zuckerglasur überzogen. Mehlspeisen überstreut man mit fein gestossenem Zucker und hält eine glühende Schaufel, „Salamander", so lange darüber, bis der Zucker geschmolzen und glasartig spröde wird.

Unter „Dressieren" versteht der Fachmann die Tätigkeit, jeder Speise eine möglichst gefällige Form zu geben, mittelst einiger geschickter Handgriffe pflegt dies zu geschehen. Man dressiert Backwerk mit den Händen oder einem Löffel auf dem Bleche zu den verschiedensten Formen, Bretzeln, Biskotten, Krapfeln etc. Geflügel dressiert man vor dem Braten oder Dünsten auf folgende Art: Man drückt die Schenkel des Geflügels auf beiden Seiten zurück, um die Brust mehr in die Höhe zu heben, worauf man mittels einer mit Bindfaden eingefädelten Dressiernadel durch den einen Schenkel derart sticht, dass sie bei dem andern an entsprechender Stelle wieder herauskommt, und nun am Rücken den Bindfaden fest zusammenschnürt. Die Füsse werden neben dem Hinterteil fest angebunden. Die Flügel werden eingebogen, am Rücken gebunden, der Kopf unter einem Flügel festgesteckt. Ist der Kopf abgeschnitten, so wird die Haut über den Halsstumpf geschlossen. Ebenso wird am Bauche die Oeffnung, aus welcher die Gedärme entfernt sind, geschlossen.

Die vornehmste Sorge der Kochkunst ist es, bei der Zusammensetzung eines Menus zu vermeiden, verschiedene Speisen von der gleichen Farbe zusammenzustellen. Es gilt als ein direkter Verstoss in der Kochkunst, wenn die Speisenfolge etwa eine Speise von weisser Zubereitung mit einer weissen Sauce oder braune Saucen mit braunen Zubereitungen aufweisen würde. In der Regel soll man zu weissen

Gerichten weisse, zu braunen rote Weine wählen. Diese Frage der harmonischen Wirkung der Farben wird mit nicht minder grossem Ernst seitens der Fachkundigen behandelt, wie dieselbe Frage seitens jeder Frau bei ihrer Kleidung. Die Frage der Farbenzusammenstellung spielt bei der Frau die grösste Rolle in der Toilette, wenn es nämlich gilt, welche Farben die Frau zu wählen habe, um nicht „geschmacklos" zu erscheinen.

Die fachmännische Speisekarte hat somit ihre eigene Wissenschaft. Dem Farbensinn und gleichermassen Geruchsinn zu schmeicheln, zieht die Kochkunst schon seit Heliogabals üppigen Zeiten die Kunst des Gärtners zu. Denn auch die Dekoration [1]) der Tafel ist eine Kunst und Wissenschaft. Nimmt man noch hinzu, dass auch stets die Musik seitens der Kochkunst zur Erzielung ihrer Sinnesgenüsse geschickt verwertet wird, so ersieht man, wie viele unserer Sinne hier in Betracht kommen.

Welchen ausserordentlichen Einfluss auf den Geschmack die Zubereitung ausübt, die Behandlung, die man vielfach mit dem technischen Ausdruck sogar „Erziehung" nennt, beobachtet man am besten an der Zubereitung unserer gewöhnlichen alltäglichen Genussmittel.

Bei der Bereitung von Punsch darf statt Rum oder Arak nicht der ihm so nah verwandte Kognak verwendet werden. Da er nämlich im Geschmack sehr zart ist, würden die anderen Ingredienzien ihn „erdrücken." Niemals darf man bei der Zusammenstellung zuerst den Rum oder Arak in das Gefäss giessen und heisses Wasser oder Tee dazufügen. Unfehlbar würden die fein aromatischen Bukettstoffe des Rums dadurch zerstört werden. Man gibt zuerst den kochend heissen Tee oder das Wasser in die Terrine, dann den Zucker, der sich darin auflösen muss, dann den Rum und die übrigen Zutaten.

Allbekannt ist die Vorschrift, dass man auch den aufgebrühten Tee nicht zu lange ziehen lassen soll. Andernfalls löst sich nämlich der dem Tee eigentümliche bittere Stoff auf und beeinträchtigt den Geschmack des Tees. Seltsam ist es, welchen ausserordentlichen Einfluss die Zubereitung auf den Geschmack des Kaffees ausübt. Güte d. h. des Geschmacks und Stärke sind zwei grundverschiedene Begriffe. Schon deshalb ist die Angabe unbegreiflich, die Wilhelm [2]) macht, dass nämlich die Cafétiers ihrem Mokka entsprechende Dosen Coffeini puri zusetzen. Eine umfangreiche Nachfrage meinerseits bei den gewerblichen Fachleuten ergab, dass dies sicherlich ein Irrtum des Autors

[1]) „Moderne Tafeldekoration" von Otto Wagner. Leipzig. Verlag von Hugo Voigt.

[2]) F. Wilhelm, Dissertation. „Ist das Coffeon an der Kaffeewirkung beteiligt?" Würzburg 1895, p. 31.

sein muss. Aber überdies ist es ja sogar das gegenteilige Ziel, das die Kochkunst verfolgt. Sie zielt gar nicht auf die Wirkung ab, sondern auf den Geschmack. Sie bietet nicht ein Heilmittel, sondern ein Genussmittel. Deshalb würde der Cafétier eher danach streben, das Coffein seinem Getränk zu entziehen, wenn dies möglich wäre, den Geschmack aber beibehalten wollen. Allein ein Zusatz des resorptiv wirksamen Stoffes ist ihm gar nicht einmal erwünscht.

Ebenso beruhen die verschiedenen jetzt laut gewordenen Urteile über den Wert des Kaffees wie auch über den anderer Genussmittel auf einem Denkfehler, hervorgegangen auch aus einer völligen Unkenntnis derjenigen Momente, die für die Kochkunst von der grössten Bedeutung sind. Nach Starke[1]) leben wir heute nicht mehr bloss unter dem Zeichen eines mässigen Koffeingenusses, sondern vielfach unter dem Zeichen des ganz unleugbaren unmässigen Koffeingenusses. Koljago[2]) meint, dass wir im Malzkaffee nicht nur ein Ersatzmittel des Kaffeegetränkes zu erblicken haben, sondern dass dieser auch in hohem Masse die Eigenschaft besitzt, auf die Assimilation der Nährstoffe günstig einzuwirken. Nach Rahn[3]) kann der Kaffee „getrost als ersetzt gelten durch einheimische Getränke: das sind unsere Malzkaffees". Von Boltenstern[4]) schwärmt für die verschiedenen Sorten von Malzkaffee, als deren Hauptrepräsentanten er den bekannten Kathreiner'schen nennt, derselbe soll sich durch sein Kaffeearoma auszeichnen, das durch Imprägnation mit dem Extrakt des Fleisches der Kaffeekirsche erzeugt wird.

Die Güte des Rohproduktes ist gar nicht einmal allein ausschlaggebend. Derselbe Kaffee, auf dieselbe Weise zubereitet, hat sogar an den verschiedenen Orten einen ganz verschiedenen Geschmack. „Harter", „geiler" Kaffee ist in Berlin gar nicht zu verwerten, aber an der Küste, im Norden, in Norwegen, an den Ufern des Rheins u. s. f. Die ostindischen Kaffeesorten schmecken in Sachsen sehr gut, hier sind sie überhaupt gar nicht zu verwenden. An Seeplätzen muss daher der Kaufmann ganz genau Bescheid wissen, wohin er die einzelnen Sorten zu offerieren hat.

Durch schlechte Behandlung und schlechte Zubereitung kann sogar aus dem besten und teuersten Rohprodukt ein schlechtes Getränk

---

[1]) A. J. Starke, Die Berechtigung des Alkoholgenusses. Stuttgart. 1905.

[2]) Koljago, Militär-Medizinisches Journal. 1905. Bd. III.

[3]) A. Rahn, Med. Woche, 1906. Nr. 21 Deutsche med. Presse, 1906. Nr. 12 Soziale Medizin u. Hygiene. 1906. Bd. I.

[4]) v. Boltenstern, „Zur Bewertung des Malzkaffees als Volksgetränk". Deutsche Aerztezeitung 1905, Nr. 20. Vers. Deutscher Naturforscher u. Aerzte. Meran.

werden. Aus einem vollwertigen Fabrikat kann sehr leicht durch schlechte Zubereitung ein minderwertiges Getränk hervorgehen. Ebenso kann man aus einer minderwertigen Sorte ein recht gutes Getränk herstellen. Es macht schon einen sehr grossen Unterschied aus, ob das Wasser, das man zur Zubereitung wählt, weich oder hart ist. Weiches Wasser eignet sich viel besser für die Bereitung des Kaffees als hartes. Das Berliner Wasser ist sehr wohl geeignet zur guten Kaffeebereitung. Wenn trotzdem der Berliner Kaffee nicht den Ruf hat wie der österreichische, so liegt dies lediglich an der Zubereitung. Zu weichem Wasser kann man sogar viel schlechtere und billigere Sorten benutzen. Ebenso wie bei der Zubereitung des Tees kommt viel darauf an, wie lange man das kochende Wasser auf den Kaffee einwirken lässt. Schon wenn dasselbe nur eine einzige Minute länger, also nicht 3 Minuten, sondern 4 Minuten einwirkt, ist der Geschmack sofort ein ganz anderer. Diese Genussmittel sind eben alle sehr penibel und diffizil. Ausserordentlich viel Faktoren kommen in Betracht, seltsamerweise sind sie von der Forschung bisher noch nicht ein einziges Mal beachtet worden. Weiter ist der Kaffee sehr hygroskopisch, er verändert sich also ausserordentlich leicht. Die Seeluft beeinflusst den Geschmack ungemein.

Der Kaffee, der in Frankreich viel verwendet wird, feiner echter Ceylonkaffee, ist von Natur sauer. Der Franzose und der Engländer trinken mit Vorliebe Ceylonkaffee, welcher, mit feinstem Preanger gemengt, die feinste und beste Kaffeemischung ergibt. Ceylon allein genossen ist zu sauer. Portorico und Costarica schmecken auch sauer, jedoch kommen sie dem Ceylonkaffee an Güte nicht nach. Der Kaffee wird meist nicht „aufgegossen", sondern in festgeschlossenen Kesseln unter Druck kurz ausgekocht.

Ausserordentlich beeinflusst oft die Mischung den Geschmack. Es ist natürlich von der grössten Bedeutung für den Geschmack, ob Milch oder Sahne, ob ungekochte oder gekochte Sahne zugesetzt wird. Schlagsahne verdirbt den Geschmack, ganz besonders aber wenn die Schlagsahne auch nur mit einer Spur Vanille versetzt wird, wie dies in den Berliner Häusern gewöhnlich ist.

In Paris wird Kaffee meist aus Gläsern und fast immer schwarz getrunken. Dort muss man die Milch ausdrücklich bestellen, und selbst auf dem Lande erregt ein so absonderlicher Wunsch allgemeines Befremden. Man unterscheidet „Café à la crême" und „Café au lait". Der Unterschied liegt nicht etwa in der Güte der Milch, sondern das erstere bedeutet Kaffee mit etwas Milch, das letztere, das allgemeine Morgengetränk der Pariser Frauen und Kinder, bedeutet Milch mit etwas Kaffee oder Zichorie. Café au lait trinkt man in einer de

zahlreichen, besonders von Engländern und Deutschen besuchten „vacheries“ oder „crèmeries“.

Zum schwarzen Kaffee gehört in Paris notwendig ein „petit verre“, d. h. ein Gläschen Kognak, Rum, Kirschwasser, Trester (marc) oder Likör. Kognak und Rum werden allerdings meist nicht in Gläschen, sondern in kleinen Karaffen serviert, aus denen man sich nach Belieben in die Tasse oder ins Glas eingiesst, meist erst nachdem man ganz oder fast ganz ausgetrunken hat.

Verschieden wird auch die psychische Beeinflussung durch Kaffee beurteilt. Eine altarabische Dichtung sieht im Kaffee den Sorgenbrecher, den Gegenstand der Wünsche desjenigen, der sich den Wissenschaften hingibt, und die Quelle der Gesundheit, eine Ansicht, die auch der Physiologe Funke vertritt.

Lessing[1]) sieht die psychische Beeinflussung in anderer Richtung: „Hier kommt eine Nahrung, bei der man eher Grillen machen kann, der liebe melancholische Kaffee.“

Wie die Herstellung der Weine nicht gleichgültig für den Geschmack ist, so auch nicht die „Pflege“ und „Behandlung“ derselben. Spricht man doch direkt von „Erziehung“ und von „Krankheiten“ der Genussmittel, von „Heilung“ der „Krankheiten“ selbst der trinkfertigen Flaschenweine.

Welcher Unterschied schon in der Bearbeitung des Bodens, in der Behandlung der Reben! Welche Verschiedenheit in dem Einfluss des Klimas, der Sonne, der Kühle, Reife und Fröste! Welche Mannigfaltigkeit in Farbe, Blume und Geschmack der Weine! Wie eigentümlich die raschere, oft sprungweise Entwickelung mit den teilweise unerklärlichen Stillständen und Rückschritten!

Hier hat die moderne Technik den Fortschritten der Chemie viel zu verdanken. Bei der Behandlung der Weine ist zunächst die Temperatur von Bedeutung, da die Güte und Vollkommenheit des Weines nur dann zur Geltung kommen kann, wenn er den seiner Gattung entsprechenden Wärmegrad besitzt.

Während Rhein- und Moselweine Kellertemperatur (etwa + 10° C.), leichtere Weine auch noch eine stärkere Abkühlung auf Eis oder Eiswasser vertragen, verlieren feinere Marken, auch weisse Bordeauxweine, bei tieferer Temperatur die Feinheiten des Geschmacks, namentlich die Blume. Daher dürfen sie höchstens bis auf + 8° C. abgekühlt werden.

Roter Bordeaux- und roter Rheinwein (Assmannshäuser, Ingelheimer) schmeckt am besten bei Zimmertemperatur (etwa + 15° bis

[1]) Minna von Barnhelm, IV. 1. Aehnlich spricht sich Goethe in „Wahrheit und Dichtung“ aus.

18° C.); das gilt jedoch nur von den besseren Marken; geringere, weniger kräftige Weine werden besser bei kälterer Temperatur (etwa + 14 bis 15° C.) getrunken. Wird der Bordeauxwein zu kalt gegeben, so erscheint der Geschmack rauh, und er entwickelt wenig Blume, ist er aber zu warm, so schmeckt er matt und schal.

Das Erwärmen des Rotweins muss allmählich geschehen, 3—4 Stunden vor dem Genuss muss er in ein auf die richtige Temperatur erwärmtes Zimmer gebracht werden. Durch das schnelle Erwärmen des Rotweins in warmem Wasser oder warmen Tüchern verliert er leicht die Feinheit seines Geschmacks. Alle diese Verhältnisse sind wieder ganz verschieden nach Lage, Weinstock und Behandlung. Denn diese selbst wechselt fortwährend jedes Jahr je nach den Witterungsverhältnissen und wechselt auch jeweilen nach dem Alter der Rebe und nach der Ausnutzung des Bodens. Es ist ein Vorurteil zu glauben, dass Weine in Flaschen unempfindlich gegen die Einflüsse eines Kellers seien. Freilich gänzlich reife und kräftige Weine sind im allgemeinen weniger empfindlich als unreife oder leichtere. Allein die verschiedensten Umstände, die Rebensorte, der Boden, auf welchem der Wein gewachsen, der Jahrgang, die „Behandlung", die „Weinerziehung", üben einen sehr bedeutenden Einfluss aus. Fette, mastige Weine sind empfindlicher als magere; der eine Weinberg liefert einen haltbaren Wein, während sein Nachbar einen Wein trägt, der zu seiner Entwickelung die doppelte Zeit braucht, viel öfter abgezogen werden muss und besondere Bedingungen voraussetzt, um zu vollständiger Reife zu gelangen.

Ebenso wichtig für den Geschmack ist die Behandlung des Tabaks. Die ägyptische Zigarette stammt zwar aus Aegypten, aber der Rohstoff, das Kraut, ist dort nicht gewachsen. Nur die Verfertigung findet daselbst statt. Es wäre also der gleiche Fall, wenn ein Tabakhändler das Pfälzer Kraut nach Havana schickte, es dort zu Zigarren verarbeiten liesse und dann das Erzeugnis in Deutschland auch für importierte Havanas ausgeben würde. Genau so verhält es sich mit den sogenannten Aegyptern. Zwischen Alexandrien und Assuan wächst nämlich schwerlich auch nur eine Tabakstaude. Der Anbau ist seit 1889 im Niltal streng verboten: eine Finanzmassregel der Regierung, die aus dem Zoll von 4 Mark für jedes Kilogramm eingeführten Tabaks eine hohe Einnahme erzielt. Aegyptisch ist also an den berühmten Zigaretten weiter nichts wie die Herstellung.

Es fragt sich, warum man denn nur den Rohtabak aus der Türkei und Griechenland unter hohen Fracht- und Zollkosten erst nach Kairo schleppt, ihn verarbeitet und ihn dann auf den europäischen Markt schafft? Viel billiger wäre es doch, das rohe Blatt geradewegs ein-

zuführen und an Ort und Stelle in Zigaretten umzuwandeln. Das hat man denn auch in Deutschland versucht und, um ganz sicher zu gehen, sogar die Zigarettenarbeiter aus Kairo berufen. Allein diese neuen Zigaretten sind im Geschmack doch nicht so ausgefallen, wie in Aegypten. Das Wasser, mit dem man den Tabak, um ein Zerbröckeln zu verhindern, beim Schneiden und Rollen befeuchtet, musste die Ursache dafür sein, nur Nilwasser verleiht ihm jenen zarten Duft und weichen Geschmack, der die echten Aegyter kennzeichnet. Das klingt zwar seltsam. Allein die Tatsache bleibt doch bestehen, dass die in Deutschland angefertigten Zigaretten die viel teureren ägyptischen nicht aus der Gunst des Kenners haben verdrängen können. Der Zigarettenkenner versichert, dass die Güte des Geschmackes in Kairo selber unübertrefflich ist. Tabak kann, wie Tee, das Seefahren nicht vertragen, die Zigarette verliert also schon unterwegs einen Teil ihres Duftes. Zudem wird sie, ebenso wie die Importzigarre, im Gegensatz zur gewöhnlichen Zigarre, durch Ablagern schlechter. Kenner behaupten, dass die Zigarette am vierten Tag ihres Alters den Höhepunkt an Aroma erreiche und von da an ständig verliere. So viel ist jedenfalls sicher, wer sich in Aegypten an das frische, duftende Kraut gewöhnt hat, dem behagt das in Deutschland übliche Genussmittel nicht mehr. Viele Deutsche, die seit Jahrzehnten in Kairo leben, jeden Sommer aber in der Heimat verbringen, verfahren, um den Genuss nicht entbehren zu müssen, folgendermassen. Am Tage der Abreise aus Kairo kaufen sie mehrere Kilo besten geschnittenen Tabaks, der in Blechbüchsen luftdicht eingelötet wird. Bei der Landung in Triest kostet dann das Kraut einen hohen Zoll, zumal man die Büchsen, um eine Oeffnung derselben zu vermeiden, gleichfalls verzollt. Dasselbe wiederholt sich beim Ueberschreiten der deutschen Grenze. Daheim wird sofort nach der Ankunft vorsichtig eine der Büchsen geöffnet, und die erste Zigarette gerollt. Sobald aber der Tabak etwas trocken wird, öffnet der Besitzer eine versiegelte Flasche Nilwasser. Die Befeuchtung geschieht in der Weise, wie in den Witzblättern dicke Wirtinnen den Salat mit einer innigen Mischung von Essig und Oel besprengen.

Dass alle Speisen irgend eine Offenbarung in sich tragen, hat Nietzsche nicht mit Unrecht gesagt. Zweifellos gehört auch der Tabak zu den Speisen im weiteren Sinne und steht somit in inniger Beziehung zum geistigen und seelischen Leben des Menschen. „Die Zigaretten", sagt Möbius[1]) mit Recht, „lieben die weibischen Männer und die männischen Weiber."

[1]) Möbius, Geschlecht und Entartung. 1903.

Die Zubereitung im weitesten Sinn, die Behandlung der Nahrungsmittel und Genussmittel übt einen ausserordentlichen Einfluss auf den Geschmack aus.

Deshalb verdient in den Wissenschaften diese Kunst mehr Berücksichtigung, die Kunst, die den Geschmackssinn erfreut, die Kochkunst.

II.

Kochkunst und Heilkunst.

Die Bedeutung der Kochkunst für die Heilkunst.

I. Die Kochkunst in der Physiologie.

Gemeinsam mit der Heilkunst hat die Kochkunst das stolze
ivileg vor allen Wissenschaften und vor allen Künsten voraus, zugleich
it der Kunst auch eine Wissenschaft zu bedeuten. Schätzt Homer[1])
n Arzt schon hoch ein: „*ἰητρὸς γὰρ ἀνὴρ πολλῶν ἀντάξιος ἄλλων*, so
ellt Athenäos[2]) (Archestratos) den Koch gar Königen gleich.
thenäos führt in seinem Werk *Δειπνοσοφισται* aus einem Komö-
iendichter Demetrios folgende Verse an, die einem Koche in den
Iund gelegt sind:

„*ὅσον ἀπὸ ταύτης τῆς τέχνης εἴρασμ' ἐγὼ*
οὐδεὶς ὑποκριτὴς ἐσθ' ὅλως εἰργασμένος,
καπαιζομένη τυραννὶς αὕτη σθ' ἡ τέχνη."

„Was ich mit dieser Kunst zustande brachte,
Hat kein Schauspieler noch zustand' gebracht,
In Rauch gehülltes Königtum ist diese Kunst."

V. p. 134 f.) Ein Parodieendichter Matron sagt: „*μάγειροι*
οἷς ἐπιτέτραπται μέγας οὐρανὸς ὀπτονάων,
ἡμὲν ἐπισπεῦσαι δείπνου χρόνον ἠδ' ἀναμεῖναι."

Die Köche,
nen der grosse Küchenhimmel anvertraut ist, des Mahles Zeit zu
beschleunigen und zu vergrössern."

[1]) Ilias XI, 514.

[2]) IX. Buch, p. 405 e „Das Gelehrtenmahl". Das ist nicht, wie irrtümlicherse Hedwig Heyl („Kochkunst." Vortrag gehalten im Berliner Verein für lkshygiene von Hedwig Heyl. Carl Habel, Verlagsbuchhandlung. Berlin SW. 6) annimmt, „ein Buch, ein Sammelwerk aus fast allen Kochbüchern des alten echenlands"; es ist vielmehr ein Werk von 15 Bänden, in dem Athenäos seine zerpte aus mehr als 1500 zum grössten Teil nicht mehr vorhandenen Schriften er der Form von Tischgesprächen mitteilt, welche die gelehrtesten Männer der Zeit, unter auch der Arzt Galen, bei einem in Rom gehaltenen Gastmahl, an die otenen Gaumengenüsse anknüpfend, über die verschiedensten Gegenstände hielten.

I. p. 7 f. sagt der Komiker Euphron:

„οὐδὲν ὁ μάγειρος τοῦ ποιητοῦ διαφέρει."

„In nichts unterscheidet sich der Koch vom Dichter."

Ausserdem finden sich noch zwei längere Ausführungen in den Komödien darüber, dass der Koch in allen Wissenschaften erfahren sein muss.

1. Chemische, mechanische Aufgaben der Nahrungsaufnahme.

Die Kochkunst hat die Aufgabe, die Nahrungsmittel, wie schon der Name andeutet, den mannigfachen Veränderungen durch höhere Temperaturen zu unterwerfen. Das gerade Gegenteil des Zieles, das die Kochkunst verfolgt, ist die Rohkost, die ein Arzt[1]) neuerdings wieder empfiehlt. Der Gipfelpunkt des Wunderbaren ist dabei die Beobachtung von fünf Fällen geheilter ehelicher Sterilität durch vegetarische Rohkost, wobei es nicht angegeben ist, auf welchen der beiden Teile die Sterilität zurückzuführen war. Die Sterilität ist aber auch ohne Rohkost oftmals schnell, leicht und auch angenehm zu beseitigen. Selbst wenn die Vegetarier stets behaupten, dass der Mensch ursprünglich nur von Pflanzennahrung gelebt habe, so ist damit nicht etwa bewiesen, dass der Mensch ohne Kochkunst ausgekommen wäre. Rohkost und Pflanzennahrung für den Menschen ist durchaus nicht identisch. Der Vegetarier braucht sogar noch weit mehr die Kochkunst. Wir können nämlich nicht rohes Mehl verdauen wie die pflanzenfressenden Tiere. Es muss die Stärke erst im Ofen durch das Kochen physikalisch und chemisch verändert, durch den Prozess der Verkleisterung löslich gemacht werden. Denn erst dann ist sie den chemischen Einflüssen unserer Verdauungssäfte zugänglich. Nicht der Nachweis, dass unsere frühesten Vorfahren Fleischesser gewesen sind, ist es, welcher die Annahme begründet, dass sie schon im Besitze der Kochkunst waren. Nicht dadurch hat sich der Mensch, wie mehrfach behauptet wird, von der Pflanzenkost unabhängig gemacht. Freilich die ersten neun Monate seines Lebens kommt der Mensch mit der natürlichen Nahrung ohne die Kochkunst aus. Dabei ist aber zu bedenken, dass während dieser Zeit die Nahrung selbst für das Tier durch den natürlichsten Vorgang jedenfalls gewärmt wird. Es ist auch bemerkenswert, dass die Milch ohne Ausnahme durch den natürlichen Vorgang gesüsst ist. Ja, der süsse Schmeckstoff, das einzige Kohlehydrat, das die Milch enthält, übertrifft in quantitativem Sinn sogar die beiden anderen Nährstoffe, Eiweiss und Fett, bei weitem.

[1]) M. Bircher-Benner: Grundzüge der Ernährungstherapie auf Grund der Energiespannung der Nahrung. Zweite umgearb. Aufl. Berlin, Otto Salle, 1906.

Der Einfluss der Temperatur auf die Verdauung ist gar nicht zu unterschätzen. Es ist ein grosser Unterschied für die Bekömmlichkeit, ob man z. B. von hartgekochten Eiern warme oder kalte geniesst. Allbekannt ist, dass man sich von einem kühlen Mittagessen wenig befriedigt fühlt. Es scheint sogar, als ob das kalte Essen für die Dauer weniger bekömmlich und selbst von geringerem Nähreffekt wäre als das warme. Nicht nur die chemischen Momente, sondern auch die physikalischen sind wesentlich bei der Ernährung.

Die Kochkunst legt die allergrösste Bedeutung auf mechanische physikalische Verhältnisse und Verarbeitungen der Nahrungsmittel. Die Kochkunst sieht ihre Aufgabe darin, mechanisch zu komponieren und zusammenzustellen. Die Heilkunst betrachtet lediglich die chemische Seite der Ernährung einseitig, vernachlässigt die mechanischen Verhältnisse aber ganz und gar. Darauf ist es auch zurückzuführen, dass sie selbst das Wesen vom Appetit, das häufigste und bedeutungsvollste aller Krankheitszeichen überhaupt, noch gar nicht in den Bereich ihrer Untersuchungen gezogen hat.

Schon die künstliche Säuglingsernährung hat die Heilkunst bisher fast ausschliesslich von dem einseitigen Gesichtspunkt aus behandelt, die chemische Beschaffenheit der Nahrung möglichst der Muttermilch gleich zu machen, wie dies Schmidt[1]) ausführt. Viel zu wenig Gewicht hat sie auf den Mechanismus der Nahrungsaufnahme gelegt. Dabei kann es keinem Zweifel unterliegen, dass ein grosser Teil der Verdauungsstörungen der Flaschenkinder gar nicht so sehr auf die Nahrung, was die chemischen Bestandteile anbelangt, zurückgeführt werden kann, als vielmehr auf die schädliche Art und Weise, wie sie ihre Nahrung aufnehmen.

In der Heilkunst geht man einfach von der theoretischen Berechnung des chemischen Nährwertes unter Zugrundelegung von mathematischen Tabellen aus. Man macht die chemische Analyse der eingenommenen Stoffe und zieht diejenigen der verausgabten, der Schlackenstoffe, ab. Es ist klar, dass ein solches Ergebnis nichts weiter bedeutet, als das eines chemischen Experimentes. Allein unser Magen ist doch nicht bloss eine Retorte, die Ernährung doch mehr als ein einfacher, chemischer Prozess.

2. Hygienisch-prophylaktische Aufgabe der Kochkunst.

Die Lehrbücher der Hygiene und der Physiologie sehen den einzigen oder wenigstens den ersten Zweck der Kochkunst darin, dass der Kochprozess die krankheitserregenden Keime, Parasiten, Gärungs-

[1]) Brustsaugen und Flaschensaugen. Münch. mediz. Wochenschr. 29. Nov. 1904.

erreger, pathogene Keime vernichte und die Haltbarkeit der Nahrungsmittel erhöhe. Allein die Kochkunst ist viel älter als die Kenntnis der krankmachenden Keime in unseren Lebensmitteln. Trotz dieser Kenntnis wird nirgends so viel rohes Fleisch von den Aerzten immer noch verordnet, wie in den Krankenhäusern.

Es ist längst erwiesen, dass nicht alle Parasiten und Gärungserreger auch pathogene Keime und krankmachend sind; es entwickeln sich im Gegenteil erst bei der Zubereitung von Käse und andern Nahrungs- und Genussmitteln manche Keime. Das Kochen selbst zerstört gar nicht einmal immer die krankheitserregenden Keime. Bei der Temperatur von höchstens 70° C. gerinnt das Eiweiss. Das Fleisch erhält dann infolge der Zersetzung seines Farbstoffes die bekannte graue Farbe gekochten Fleisches, Schweinefleisch wird weiss. Diese Farben gestatten also einen gewissen Rückschluss auf die in dem Fleische vorhanden gewesene Temperatur. Nun gehen Finnen bei 50° C., Trichinen bei 69° C. zugrunde. Weist also ein Fleisch in allen seinen Teilen die graue, Schweinefleisch die weisse Farbe auf, so ist dies ein Beweis, dass das Fleisch eine Wärme von 70° erreicht hat. Um aber ein solches Durchkochen zu erzielen, muss das Fleisch dieser Temperatur längere Zeit ausgesetzt werden. Es leitet nämlich die Wärme schlecht. Nur allmählich dringt sie in das Innere des Fleisches ein und um so schwerer, wenn sie eine Eiweisskruste bereits gebildet hat. So haben Postolka und Toscana gefunden, dass ein 3 kg schweres Stück Rindfleisch, welches in kaltes Wasser eingelegt und zugleich mit diesem erhitzt wurde, nach $2^1/_2$ stündigem Kochen in seinem Inneren 96° C. aufwies, während ein gleich grosses Stück, welches man in kochendes Wasser gelegt hatte, in derselben Zeit bloss auf 91° C. Innenwärme gebracht werden konnte. Landois gibt an, dass der Siedepunkt des Wassers selbst bei anhaltendem Kochen im Innern des Fleisches nicht erreicht wird, und dass die an den Knochen liegenden Fleischteile höher temperiert waren als die von ihnen entfernt liegenden. Nach Rupprecht betrug die Temperatur eines gar gekochten Schinkens 65° C. und ebenso jene von Schweinefleisch, das in Gemüse gekocht war. Peroncito gibt an, dass in einem Schinken von 8 kg Gewicht nach dreistündigem Kochen die Temperatur nicht mehr als 84° C. betrug. Ostertag empfiehlt daher für den Haushalt nur 6 bis 12 cm dicke Fleischstücke zu nehmen und dieselben $2^1/_2$ Stunden zu kochen. Hierbei werden Temperaturen über 70° C. erreicht, und damit auch eventuell vorhandene Trichinen und Finnen getötet. Die gewöhnlichen Formen der Bakterien gehen bei Temperaturen zugrunde, welche unter 100° C. liegen, so dass es bei gründlichem Kochen auch gelingen kann, Bakterien, z. B. Tuberkelbazillen

zu vernichten. Dagegen widerstehen viele Dauerformen der Bakterien (Milzbrandsporen, Starrkrampfsporen) auch höheren Temperaturen. Die von den Erregern der Fleischvergiftung (Sepsis) erzeugten und in dem kranken Fleische vorhandenen Gifte werden durch Kochen zumeist nicht zerstört, ebensowenig die Fäulnisgifte. Daher kann solches Fleisch auch noch im gekochten Zustande und nicht weniger seine Suppe (Fleischbrühe) schädlich wirken. Es ist also nicht einmal die gründliche Durchkochung ein für alle Fälle durchaus ausreichendes Universalmittel gegen jede durch Fleischgenuss mögliche Schädigung.

Die Kochkunst hat noch ganz andere physiologische[1]) Aufgaben zu erfüllen. Die vornehmste ist die, den Appetit anzuregen. Das erreicht sie mit der Appetitlichkeit.

3. Psychisch-physiologische Aufgaben der Kochkunst.

Der Appetit und die Appetitlichkeit.

Der Appetit.

Derjenige Abschnitt des Darmkanals, des weitaus grössten menschlichen Kanalsystems, der die Pathologen und die Therapeuten, und zwar gleichermassen die Internisten und Chirurgen, unausgesetzt seit Jahrzehnten auf das lebhafteste beschäftigt, ist seltsamerweise nur ein ganz kleiner Teil von unserm gesamten Verdauungsschlauch. Was aber noch viel merkwürdiger ist, dieser Teil ist gerade derjenige, der von gar keiner physiologischen Bedeutung, ein wahres anatomisches blind endigendes Anhängsel, auch physiologisch nur einen Appendix der Verdauung darstellt. Hingegen diejenigen Abschnitte der Verdauungswege, die die mannigfachsten und höchsten physiologischen Aufgaben, in Gesundheit und Krankheit, tagtäglich zu leisten haben, begegnen merkwürdigerweise einer auffallenden Gleichgültigkeit und Interesselosigkeit seitens sämtlicher Disziplinen medizinischer Forschung. Für die gesamte Pathologie, auch für die Physiologie, ja sogar für die Psychologie ist der allerwichtigste Abschnitt der im Gesicht gelegene Anfangsteil des Verdauungskanals. Von allen Funktionen der Verdauung ist die allererste die wichtigste, von allen Leibeshöhlen überhaupt ist für die Lebensvorgänge die weitaus bedeutendste die Mundhöhle. Für die Erhaltung des Individuums ist die Funktion der am höchsten gelegenen Mundhöhle die höchste, wie für die Erhaltung der Art die am tiefsten und niedersten

[1]) „Kochkunst und Heilkunst. Die Physiologie der Kochkunst." Vorträge, gehalten auf der Grossen Allgemeinen Kochkunstausstellung zu Köln 1906. Verlag Wilhelm Weicher in Leipzig.

gelegene Beckenhöhle. Die Mundhöhle ist zugleich derjenige Teil, der am allerhäufigsten von den Aerzten zu den verschiedensten diagnostischen Zwecken untersucht wird, vom inneren Arzt ebenso wie vom Halsarzt, Nervenarzt und Zahnarzt.

Die wichtigen und mannigfachen physiologischen Funktionen des Mundes bringen es mit sich, dass man die erste Mündung des Verdauungskanals zur allgemeinen Bezeichnung der verschiedensten Eintrittswege wählt, wie Magenmund, Muttermund u. a. m.; seltsamgenug, dass die Physiologie dieses Teiles am allerwenigsten bisher beachtet und gewürdigt wird.

Denn der Geschmack in des Wortes eigentlicher Bedeutung, die Nahrungsaufnahme und das Nahrungsbedürfnis, der Geschmack im weiteren Sinne des Wortes, der Appetit, sind wenig untersuchte Probleme. Pawlow[1]) hebt diese letztere Tatsache besonders hervor:

„Man kann sagen, dass in demselben Masse, wie der Patient seinen verlorenen Appetit zurückwünschte, der Arzt nach Kräften bemüht war, ihn wiederherzustellen. Deshalb haben wir nicht wenig Arzneimittel, die speziell „Appetitmittel" genannt werden.

Leider ist jetzt die medizinische Wissenschaft von dieser richtigen, den realen Verhältnissen entsprechenden, Behandlung des Appetits abgekommen. Wenn man die jetzigen Lehrbücher der Verdauungskrankheiten liest, so ist es auffallend, wie wenig der Appetit als Symptom und seine spezielle Therapie beachtet wird; nur in einigen von ihnen wird durch kurz hingeworfene Phrasen auf die Bedeutung des Appetits als eines Faktors der Verdauung hingewiesen. Hingegen kann man auf Bücher stossen, in denen dem Arzt empfohlen wird keine Massnahmen gegen den schlechten Appetit, ein so unbedeutendes subjektives Symptom, zu ergreifen! Nach dem, was ich Ihnen in diesen Vorlesungen gesagt und gezeigt habe, kann man solche Ansichten nur als grosse Verirrung bezeichnen. Wenn irgendwo, so fällt gerade hier die symptomatische Behandlung mit der essentiellen zusammen. Wenn der Arzt bei Verdauungsstörungen es für notwendig findet, die sekretorische Tätigkeit durch verschiedene Mittel anzuregen, so kann dieses Ziel am sichersten und vollständigsten dadurch erreicht werden, dass man dem Kranken wieder zu Appetit verhilft. Wir haben oben gesehen, dass sich kein anderer Erreger des Magensaftes in qualitativer und quantitativer Hinsicht mit dem leidenschaftlichen Verlangen nach Speise messen kann. Bis zu einem gewissen Grade können wir uns vorstellen, und dieses trägt zur Klärung der Sache bei, wie die ärztliche Wissenschaft unserer Zeit dazu gekommen ist, die Appetit

[1]) „Die Arbeit der Verdauungsdrüsen" 1898, p. 177.

losigkeit als Heilobjekt so geringschätzig zu behandeln. Jetzt, wo die experimentelle Methode immer mehr in die ärztliche Wissenschaft eindringt, werden viele pathologische Faktoren und therapeutische Agentien nach dem Attest beurteilt, das sie im Laboratorium erhalten; d. h. sie werden gewürdigt, insoweit sie sich im Laboratorium bewährt haben. Natürlich bezweifeln wir nicht, dass diese Richtung einen grossen Fortschritt bedeutet, jedoch auch hier, wie in jedem Werke der Menschen, geht es nicht ohne Fehler und Uebertreibungen ab. Wir dürfen doch eine Erscheinung nicht deshalb als Phantasiegebilde ansehen, weil sie sich unter gegebenen experimentellen Bedingungen nicht realisieren lässt; wir kennen eben oft nicht alle wesentlichen Bedingungen des betreffenden Vorganges und können uns den Zusammenhang der einzelnen Lebensfunktionen noch nicht in der gewünschten Vollständigkeit vorstellen. Die Klinik und die Pathologie der Verdauung hoffte im Laboratorium eine Stütze zu finden, stiess aber dort auf nichts, was auf den Appetit Bezug hatte, und vernachlässigte ihn deshalb auch in der ärztlichen Praxis. Wie schon oben gesagt, wurde in der Physiologie nur flüchtig, und auch das nicht einmal von allen Autoren, des psychischen Magensafts Erwähnung getan; und wenn es einmal geschah, so doch mehr als Kuriosum. Eine wichtige Bedeutung wurde hingegen dem mechanischen Reize zugesprochen, dessen Wirksamkeit sich jetzt, bei besserer Entwicklung unserer Kenntnisse, als Phantasieprodukt herausgestellt hat. Nun ist der Irrtum experimentell beseitigt; jedem der streitenden Faktoren ist der gebührende Platz zugewiesen, und wenn jetzt die Klinik dem gerechten Verlangen nach experimenteller Bearbeitung ihrer Fragen folgt, so wird sie auch in der praktischen Tätigkeit dem Appetit das alte Anrecht auf Beachtung und Behandlung einräumen müssen."

Zunächst entsteht die Frage: Ist der Appetit eine Funktion, die auf den Menschen oder mit ihm nur auf eine bestimmte Klasse von Tieren beschränkt ist, oder stellt der Appetit eine allen Tieren eigentümliche Erscheinung dar?

Der Appetit ist ausnahmslos jedem einzelnen Tiere eigentümlich, dermassen, dass sogar die Konstanz auffallen muss, mit der die Tiere nur eine ganz beschränkte Zahl von Nährmaterialien sich auswählen.

Pawlow'sche Erklärung des Appetits.

Pawlow[1]) hat das Wesen des Appetits folgendermassen begründet:

[1]) Die Arbeit der Verdauungsdrüsen. Vorlesungen von Prof. J. P. Pawlow in St. Petersburg. Autorisierte Uebersetzung aus dem Russischen von Dr. A. Walther in St. Petersburg. Wiesbaden. Verlag von J. F. Bergmann, 1898, p. 98.

„Wir sind berechtigt zu sagen, dass der Appetit der erste mächtigste Erreger der sekretorischen Nerven des Magens ist; sich in ihm dasjenige Etwas verkörpert, das bei der Scheinfütter der Hunde den leeren Magen veranlasst, grosse Mengen des stärk Saftes abzusondern. Ein guter Appetit beim Essen ist von Anfan gleichbedeutend mit einer ergiebigen Sekretion starken Saftes; wo Appetit ist, gibt es auch diesen Saft nicht; einem Menschen den App wiedergeben, heisst ihm eine grosse Portion Magensaft zu Beginn Mahlzeit sichern."

Pawlow[1]) identifiziert den Appetit mit Sekretion: „Appe ist Saft". Er nennt den durch die Fernwirkung des Appetits erl lichen Saft „Appetitsaft".

So hat man sich ganz allgemein in der Medizin an die allei Anschauung von Pawlow und all seinen Schülern gewöhnt, dass Wesen des Appetits in der Magensaftabsonderung gelegen sei.

Nun bedürfen doch aber folgende Fragen der Lösung:

1. Macht Appetit Saft oder macht Saft Appetit? Ist die Sekre das Primäre oder das Sekundäre?
2. Ist tatsächlich die Sekretion das einzige Merkmal Appetits?
3. Ist überhaupt die Sekretion das wesentliche Merkmal Appetits, oder ist sie vielleicht nur eine ganz nebensä liche Begleiterscheinung des Appetits?
4. Ist vielleicht ein prinzipielles Moment bisher ganz ü sehen worden?
5. Was könnte denn ausser der Sekretion noch in Betr kommen?

Dass psychische Erregungen alle Sekretionen ausserordent beeinflussen, ist längst bekannt und eine ganz alltägliche, schon je Laien geläufige Beobachtung. Daher kommt es, dass psychische drücke besonders auf das Verdauungssystem, das am allermeisten Drüsen ausgestattet ist, so sehr einwirken. Dass die psychis Reize auch die Absonderung der Speicheldrüsen und die Absonder der Magendrüsen erregen, weiss jeder aus eigener Erfahrung, möglic weise erregen sie auch gleichermassen die Sekretion der anderen dauungsdrüsen, wie z. B. der Bauch-Speicheldrüse.

Wirken doch psychische Eindrücke nicht nur auf die qua tativen sondern auch auf die qualitativen Verhältnisse der Sekre ein. Es ist längst bekannt, dass Aerger einer Säugenden die M qualitativ verändert, so dass dem Säugling Bauchzwicken und Du

[1]) ibid. p. 99.

fall verursacht werden. Gewisse psychische Eindrücke reizen sogar ganz bestimmte Drüsen zur Tätigkeit. Das erfährt ja jeder am eigenen Leibe alltäglich. Der Volksmund spricht von Angstschweiss, Tränen der Trauer und des Schmerzes, ebenso freilich auch von Freudentränen.

Jeder ärztliche Praktiker kennt die Entstehung der Gelbsucht durch Aerger.

Einwände gegen Pawlow's Ansicht.

A. Wäre Appetit Saft, so wäre ja das beste und sicherste Appetitmittel die Salzsäure oder Pepsin oder Lab oder Magensaft. Das ist jedoch keineswegs der Fall.

Es müssten die Mittel, welche den Speichel erregen, die Salivantien, wie etwa Quecksilber, den Appetit anregen. Auch das ist nicht der Fall.

Es müsste in Fällen von Magensaftfluss der Appetit gesteigert sein. Das ist nicht der Fall, vielmehr das Gegenteil. Auch in Fällen von alimentärem oder, wie Boas[1]) sagt, digestivem Magensaftfluss ist Appetitlosigkeit, Aufstossen, Uebelkeit, Erbrechen beobachtet.

B. Andererseits müsste ein Verlust der Magensekretion stets mit Appetitlosigkeit einhergehen. Das ist nicht der Fall. In den meisten Fällen von kompletter Sekretionsinsuffizienz des Magens, Apepsia gastrica, wird der Appetit gar nicht so sehr gestört.

Es ist freilich auch behauptet worden, dass „die Esslust wesentlich vom Zustand des Magens abhängig ist" (Klemperer[2]). Das ist aber nicht im mindesten der Fall.

Einmal sind es meist ganz andere Organe wie nur der Magen, die zu Aenderungen, zu Störungen und zu völligem Verlust des Appetites führen; ja das ist eben gerade das Charakteristische, dass gleichmässig sämtliche Organe ohne Ausnahme, gleichmässig sämtliche Krankheiten fast ohne Ausnahme, gleichmässig sämtliche psychischen Erregungen ohne Ausnahme den Appetit zu beeinflussen imstande sind. Daher kommt es eben, dass nichts so unberechenbar launenhaft ist wie der Appetit.

Sodann steht aber auch die Krankheit selbst meist in gar keinem Verhältnis zur Störung des Appetits. Sehr schwere Magenleiden bestehen bei gutem Appetit, ganz leichte Affektionen vernichten ihn bis-

[1]) Ueber digestiven Magensaftausfluss. J. Boas, Berlin. Deutsche med. Wochenschr. p. 135, 1907.

[2]) Leyden, Handbuch d. Ernährungtherapie und Diätetik 1899. I. Bd. I. Abteilung, 4. Kap. p. 283.

weilen gänzlich. Die Sekretion des Magens geht nicht im geringsten in irgend welcher Weise mit dem Grad des Appetits parallel.

Ein Diabetiker, bei dem alle Organe direkt eingetrocknet sind, müsste an Appetitlosigkeit leiden, während er im Gegenteil Heisshunger hat. Ebenso ist es der Fall mit denjenigen, die aus anderen Ursachen, z. B. an Magenerweiterung, Schrumpfniere u. s. w. leidend, ganz eingetrocknete Organe besitzen.

Es müsste auch schon in gesunden Tagen die Stärke des Appetits parallel mit der Sekretion einhergehen, und die Verminderung des Appetits beim Essen der Verminderung der Sekretion entsprechen. Das ist durchaus nicht der Fall.

Bei den Wiederkäuern gelangt die Nahrung erst auf vielen Umwegen und nach verhältnismässig langer Zeit in den drüsigen Teil des Magens. Dieser, wegen der vielen Magensaft- und Labdrüsen „Lab- oder Drüsenmagen" Abomasus genannte, Teil bildet die vierte Abteilung des Magens. Wenn wirklich Appetit weiter nichts wäre wie Magensaft, dann wäre wiederum gar nicht zu begreifen, welche physiologische Verrichtung dieser längst aufgespeicherte Saft haben sollte.

Gibt es nicht sogar Tiere, welche überhaupt gar keine Speicheldrüsen haben? Bekanntlich fehlen sie den Fischen und Cetaceen. Sollte man etwa deswegen diesen Tieren den Trieb des Appetites absprechen wollen?

Gibt es nicht sogar Tiere, welche überhaupt keine Magendrüsen haben oder überhaupt gar keinen Magen besitzen? Sollte man diesen Tieren etwa den Appetit absprechen wollen?

C. Ist etwa der dem Appetit entgegengesetzte Zustand, der Ekel, stets mit Trockenheit verbunden? Im gegenteiligen Zustand, nämlich beim Ekel und auch beim Brechen, findet sogar eine starke Absonderung von den verschiedensten Sekreten, von Speichel, sogar von Tränen und der gesamten Hauttranspiration statt.

D. Ganz gewiss wird doch die Tränensekretion durch psychische Einflüsse, durch die Freude ebenso wie durch die Trauer oder den Schmerz ausgelöst. Wird deshalb jemand die Trauer mit der Sekretion identisch erachten wollen?

Ist etwa das psychische Verlangen des Appetitus coeundi gleichbedeutend mit der Sekretion? Der Appetitus coeundi beim Weibe, mit dem sich doch der Appetit bei der Nahrungsaufnahme am meisten vergleichen lässt, beruht doch ganz gewiss nicht auf Sekretion.

E. Noch unverständlicher wäre die Einwirkung derjenigen Mittel, die sicher auf den Appetit wirken und zwar einerseits begünstigend und andererseits hemmend, nämlich die der Geschmacksmittel, die deshalb

auch einerseits gegeben wurden, den Appetit zu erregen, andererseits gemieden wurden, um den Appetit nicht zu verlegen.

Die Geschmacksempfindungen sind nach Wundt[1]) darin allen anderen Sinnesempfindungen, selbst den Gemeingefühlen, überlegen, dass sie die Reinheit des Gefühlstones am meisten zeigen. Sämtliche Qualitäten dieses Sinnes besitzen die entschiedenste Gefühlsbetonung unter allen Sinnen überhaupt; so gibt es auch keinen Geschmack, der indifferent ist und uns ganz gleichgültig lässt.

Süss wird allgemein als angenehm, Bitter wird allgemein als unangenehm empfunden. Beide Eigenschaften stehen sich objektiv und subjektiv, in physiologischer sowie in psychologischer Hinsicht diametral gegenüber, umsomehr, als sie sich gegenseitig beeinflussen und aufheben, gleichsam als wären sie polare Eigenschaften, wie positiv und negativ, wie aktiv und inaktiv, wie rechts und links. Tatsächlich war es kein Geringerer als der bedeutendste Mathematiker des vorigen Jahrhunderts, Gauss, der dies aussprach und mit diesem Vergleich sogar ein anderes Problem plausibel zu machen suchte. Nun ist es aber bekannt, dass Süsses, das Angenehme gerade, den Appetit verdirbt, dass Bitteres, also das Unangenehme gerade, den Appetit anregt. Also kann doch der psychische Faktor hier ganz gewiss nicht in Betracht kommen.

Es ist höchst merkwürdig, dass gerade das Angenehme, das Süsse, den Appetit verlegt. Noch merkwürdiger ist es, dass das Unangenehme, das Bittere, Appetit macht. Das erscheint als ein Gegensatz.

Freilich müssen die Dosen der Bittermittel homöopathisch klein gewählt werden; denn wenn die Dosis zu gross ist, tritt das Gegenteil ein, Erbrechen.

Es ist überhaupt höchst seltsam, dass gerade auf diesem Gebiete so ausserordentlich leicht und so überaus schnell das Angenehme direkt widerlich wird, also in das Gegenteil umschlägt, wenn die Intensität zu hoch gewählt wird, oder die Andauer des Reizes zu gross wird, so dass die Abwechslung gerade auf diesem Gebiete so unbedingt nötig ist.

Sollte man sich nun etwa vorstellen, dass das Süsse die Sekretionen nicht anregte? Das ist nicht bewiesen.

Sollte man sich etwa vorstellen, dass das Bittere die Sekretionen anregte und dadurch Appetit erzeugte? Ersteres ist z. T. behauptet, z. T. ist das Gegenteil davon nachgewiesen worden. Stets bliebe es aber unerklärlich, wie die Magensaftsekretion den Appetit erzeugen

[1]) W. Wundt, Bemerkungen zur Theorie der Gefühle. Philosophische Studien. 1900, 15. Bd., p. 163.

sollte. Freilich ist ein solcher Zusammenhang stets angenommen worden. Das drückt sich schon in der Bezeichnung der appetitanregenden Mittel aus, die man auch stets Magenmittel, Stomachica, magenstärkende Mittel hiess.

Zu den verschiedensten Zeiten hat man die anerkannte Tatsache, dass die Amara den Appetit anregen, experimentell im Laboratorium zu ergründen versucht, ohne dass es jemals den Forschern gelungen wäre, auch nur eine einzige konstante Erscheinung nachzuweisen. Man hatte es eben ganz unterlassen, zunächst einmal die Frage aufzuwerfen, was denn überhaupt der Appetit sei.

Schon die einfachsten Erfahrungen und Ueberlegungen reichen aus, um die Anschauung zu widerlegen, dass die Magensaftabsonderung den Appetit bedinge. Hat man doch nicht einmal die einfachsten in Betracht kommenden Begriffe wissenschaftlich festgelegt.

Definition des Appetites.

Eine Definition des Begriffes „Appetit", den jeder schon von sich und an sich kennen gelernt hat, ist bisher noch niemals versucht worden. Man hat sich damit begnügt, ihn den Gemeingefühlen zuzuzählen. Gemeingefühle sind alle diejenigen Gefühle und Empfindungen, die uns von unserem eigenen Subjekt Kenntnis geben, im Gegensatz zu den objektiven Sinneswahrnehmungen, die durch äussere Objekte in uns hervorgerufen und deshalb von uns lediglich auf die Aussenwelt zurückbezogen werden. Dazu gehören neben den Empfindungen des Hungers, Durstes, der Sättigung, des Ekels, des Kitzels, Gaumenkitzels, sicherlich auch der Appetit, Wollust, Liebe.

Es muss ausserordentlich auffallen, dass alle Gemeingefühle zu allermeist mit der Erhaltung des Individuums und mit der Erhaltung der Art in Beziehung stehen. Ganz besonders bemerkenswert erscheint es aber, dass die bei weitem grösste Zahl der Gemeingefühle überhaupt gerade mit den Verdauungsorganen oder mit dem Geschmack in Verbindung steht.

Diese Gemeingefühle sind nämlich folgende:

1. Ekel, den man früher zu den Geschmäcken gezählt hat, „Ekelgeschmack", wie dies die französische Sprache noch heutzutage tut, „dégoût". Die französische Sprache spricht förmlich von dégoûter und goûter,
2. Appetit,
3. Hunger,
4. Durst,
5. Sättigungsgefühl,
6. auch Ermüdung.

Wenn es gelänge, diese Allgemeingefühle auf lokalisierte Empfindungen zurückzuführen, dann würde sich die Zahl der Allgemeingefühle ausserordentlich verringern, da ja gerade die Verdauung am reichsten an Allgemeingefühlen ist.

Darum würde dann die ganze Lehre von den Gemeingefühlen eine prinzipielle Aenderung erfahren müssen. Merkwürdigerweise hat diejenige Wissenschaft, der es zunächst obliegt, sich diesen Problemen zuzuwenden, die Psychologie, diese Aufgaben noch niemals wissenschaftlich behandelt. Dabei sind diese Probleme nach den verschiedensten Richtungen die dankbarsten. Wenn es nämlich gelingt, diejenige Allgemeinempfindung der Verdauung auch als eine lokalisierte Empfindung nachzuweisen, die man Appetit nennt, dann müsste es sogar auch gelingen, die letzten auf den übrigen Gebieten liegenden Allgemeinempfindungen zu lokalisieren, die eigentlichen psychischen Empfindungen der Liebe. Denn die Liebe ist ja nichts weiter als der Appetitus coeundi. Aber auch die Therapie würde den grössten Nutzen aus der Erkenntnis dieser Fragen ziehen. Denn die erste und letzte Aufgabe der Heilung, und zwar in allen Krankheiten aller Organe, ist und bleibt die Erhaltung oder gar die Erregung des Appetites.

Es fragt sich zu allernächst: Was nennen wir überhaupt Appetit?

Uebersehen hat man zunächst bei der ganzen Betrachtung ein Moment. Das direkte physiologische Gegenspiel von dem Appetit, Geschmack im weiteren Sinne, ist der Ekelgeschmack, dégoût, der Ekel.

Es fragt sich demnach:

Was ist dasjenige, was wir Ekel heissen? Was bezeichnen wir mit Appetit? Wie ist der Gegensatz zu begründen?

Appetit ist die Esslust, der Wille, die Liebe, die Neigung, die Zuneigung zur Nahrungsaufnahme. Das gerade Gegenteil ist der Ekel, also die Essunlust, der Widerwille, die Abneigung gegen Nahrungsaufnahme. Der Appetit ist mit einer Freude, einem Lustgefühl verknüpft, der Ekel ist mit jedem Lustgefühl unvereinbar. Auch auf sexuellem Gebiet spricht man vom Appetit, Appetitus coeundi. Das ist die Brunst, Sinnlichkeit, Geilheit, Lüsternheit, Liebeslust entsprechend der Esslust, sexuelles Bedürfnis entsprechend dem Nahrungsbedürfnis; zugleich spricht man auch vom Taedium coeundi, Frigiditas. Am weitesten lässt sich der Vergleich durchführen mit dem Appetitus und Taedium coeundi hinsichtlich des Weibes, da es sich auch dort um die Aufnahme von fremdem Material handelt, das nicht dem eigenen Körper angehört.

Appetit bedeutet den Willen, die Sympathie gegenüber all demjenigen von festem Aggregatzustande, was dem Oesophagusrohr, und zwar auf natürlichem Wege, einverleibt werden soll.

Appetitus coeundi bedeutet den Willen, die Sympathie gegenüber all demjenigen von festem Aggregatzustande, was dem Genitale, dem Vaginalrohr, und zwar auf natürlichem Wege, einverleibt werden soll.

Der Ekel, Nausea — die Bezeichnung ist abgeleitet von ναῦς Schiff, weil der Ekel das Hauptsymptom der Schiffskrankheit, Seekrankheit ist, — bedeutet die Antipathie, den Widerwillen gegen alle dasjenige von festem Aggregatzustande, was dem Oesophagus, und zwa auf natürlichem Wege, einverleibt werden soll.

Appetit ist das Gefühl, das uns den Genuss eines bestimmte Stoffes oder die möglichst schnelle Annäherung und innigste Berührun mit dem Munde wünschenswert macht.

Ekel ist das Gefühl, das uns die Entfernung eines bestimmte Stoffes oder die möglichst schnelle Entfernung vom Munde wünschen wert macht.

Der Appetit oder das Appetitliche übt eine gewisse Anziehung kraft auf uns aus, der Ekel oder das Eklige wirkt „abstossend". Hie aus erklärt sich auch die Entstehung des Nickens als Zusage und d Schüttelns als Absage, ebenso auch die Entstehung des Kusses. I ist schon in dem physischen somatischen Verhalten zur Erhaltung d Individuums gewissermassen die Kraft angedeutet, die das gesam Weltall erhält, die physikalische Kraft der Anziehung und Abstossun oder die chemische Kraft, mit der sich die chemischen Individuen au suchen und meiden, die in der Chemie ebenfalls „Begierde", „Avidität „Affinität", „Verwandtschaft", „Wahlverwandtschaft", genannt wir oder die psychische Macht, die den allergewaltigsten Einfluss auf d ganze individuelle und gesellschaftliche Leben ausübt, die Lieb Goethe[1]) kleidet diese Tatsache in die poetische Form:

„Nach wie vor übten sie eine unbeschreibliche, fast magisch Anziehungskraft gegen einander aus. Sie wohnten unter einem Dach aber selbst ohne gerade an einander zu denken, mit anderen Ding beschäftigt, von der Gesellschaft hin- und hergezogen, näherten sie si einander. Fanden sie sich in einem Saale, so dauerte es nicht lang und sie standen, sie sassen neben einander. Nur die nächste Nä konnte sie beruhigen, und diese Nähe war genug; nicht eines Blicke nicht eines Wortes, keiner Gebärde, keiner Berührung bedurfte es, n des reinen Zusammenseins. Dann waren es nicht zwei Menschen, war nur ein Mensch im bewusstlosen, vollkommenen Behagen, mit si selbst zufrieden und mit der Welt. Ja, hätte man eins von beid am letzten Ende der Wohnung festgehalten, das andere hätte sich na und nach von selbst ohne Vorsatz zu ihm hinbewegt."

[1]) Die Wahlverwandtschaften II. Teil, Kapitel 17.

Appetit ist das Begehren, die Begierde, der Wunsch, in gesteigertem Masse die Gier.

Bisweilen äussert sich der Appetit, die Esslust, auch durch ungestümes Begehren ganz spezieller Dinge.

Gelüste, Pica, malacia, citta, bezeichnet das scheinbar widernatürliche Begehren, Verlangen nach dem Genuss von ganz bestimmten Dingen, denen gegenüber andere und zuvor die Betreffenden sogar selber gleichgültig waren, und selbst nach ungeniessbaren, ja ekeligen, widerlichen, schädlichen Substanzen. Diese Erscheinung tritt zuweilen bei Frauen auf und hängt mit Veränderungen auf sexuellem Gebiete zusammen. Sie ist jedoch bisweilen ein ganz natürliches subjektives Begehren und ein Zeichen eines wirklich vorhandenen objektiven, körperlichen Bedürfnisses.

Appetit ist das Vorstadium des Schluckens, der peristaltischen Bewegung, und bezeichnet die Schluckneigung, den Schluckdrang, das Schluckbedürfnis.

Es bewirken die meisten Arzneimittel und ebenso die meisten Krankheitszustände, wenn auch nicht direkt Erbrechen, doch überaus leicht Uebelkeit, Ekel, Abneigung gegen Nahrungsaufnahme, Appetitlosigkeit.

Alle Beobachtungen weisen darauf hin, dass das Wesen des Appetites in mechanischen Verhältnissen begründet ist. Der Appetit ist eine Empfindung, die ebenso wie der Stuhldrang, wie der Harndrang reflektorisch durch den Reiz ausgelöst wird, welcher an einem nach Art einer Klappe oder eines Ventils wirkenden inneren Ringmuskel ausgeübt wird. Ueber derartige als Klappensysteme funktionierende Ringmuskeln verfügt der Anfangsteil des Verdauungsschlauches, ebenso wie das Ende des Dünndarms mit einer solchen Klappe, der Valvula Tulpii, versehen ist. Alsdann wäre die Appetitlosigkeit als Stenose, Insuffizienz der Klappe oder etwa als Spasmus anzusehen, analog der Insufficentia bei einer Stenosis valvulae cordis oder den Folgeerscheinungen bei Pylorusstenosis und Spasmus pylori oder Spasmus cardiae. Auch der Cardiospasmus ist nur eine funktionelle Erkrankung, der Cardiaverschluss ist ebenfalls meist nur ein sehr loser. Auch dieser Verschluss öffnet sich meist reflektorisch, wobei der Vagus beteiligt sein muss, wie die Beobachtungen von Paraesthesieen im Ohr (Ram. auricular) bei dem Krampfanfall wahrscheinlich machen. Wie die Wehenschwäche aus dem Missverhältnis der Kräfte resultiert, die die Frucht heraustreiben einerseits, und der entgegenstehenden Widerstände, so wird auch das Mass der Appetitlosigkeit durch die beiden entgegengesetzt wirkenden Kräfte bedingt und gemessen. Den Appetit können gleichmässig sämtliche Organe ohne Ausnahme

alterieren, gleichmässig sämtliche Krankheiten, fast ohne Ausnahme, gleichmässig sämtliche psychischen Erregungen ohne Ausnahme, und zwar ebenso wie die Lust auch das Gegenteil, der Schmerz, ebenso wie die Freude auch die Trauer. Keine einzige physiologische Funktion ist so wenig berechenbar, wie gerade der Appetit. Nichts ist so überaus diffizil wie der Appetit, die Esslust, und gleichermassen die Liebeslust. Gerade beim Feingebildeten kann ausserordentlich leicht, ja aus nichtigstem Anlasse der Appetit erregt, ebenso aber auch verdorben werden. Es ist geradezu wunderbar, wie überraschend schnell sich gerade auf diesen beiden Gebieten, aus geringfügigstem Grunde die Neigung ins Gegenteil, in Abneigung bis zum unüberwindlichen Widerwillen, verwandeln kann. Das hat die Liebe gemein mit der Küche. Denn die Aufgabe der Küche ist es, diesen Widerwillen zu bekämpfen und überhaupt gar nicht aufkommen zu lassen. Die Zeiten sind längst dahin, da der Ekel als Natur- und sogar als Kunstheilmittel verwandt wurde. Die Ekelkur war wohl eine in früherer Zeit häufig geübte Heilmethode. Sie bestand in der absichtlichen Hervorrufung von Ekel und Uebelkeit durch fortgesetzte Darreichung von Brechmitteln in so kleinen Gaben, dass sie nur Uebelkeit, jedoch kein Erbrechen erregten.

Die Kochkunst hat vielmehr das gegenteilige Ziel, den Appetit anzuregen. Das erreicht sie mit der Appetitlichkeit.

Die Appetitlichkeit.

Der Appetit soll nicht nur für eine einzelne Speise, sondern sogar für die ganze Mahlzeit erhalten bleiben, die mitunter aus sehr vielen Gängen besteht und viele Stunden andauert. Von einem der hervorragendsten Vertreter der Kochkunst, nämlich Sacher, dem wahrhaft volkstümlich gewordenen Wiener, stammt der berühmteste aller gastronomischen Aussprüche: „Ein Diner ist nur dann vollkommen, wenn der Gast nach Schluss der Mahlzeit noch Appetit verspürt.“ „Nicht sättigen, sondern reizen!“ war sein Wort. Dies kann die Kochkunst nur ermöglichen mit der Appetitlichkeit. Die Appetitlichkeit ist daher dasjenige Moment, das für die Kochkunst zu allererst in Betracht kommt. In der gesamten Medizin hingegen und auch in der diätetischen Therapie ist der Begriff der Appetitlichkeit überhaupt ganz unberücksichtigt geblieben, ja es findet der Begriff gar nicht Erwähnung, nicht einmal die Bezeichnung in den umfassendsten Werken wie z. B. Leyden's Handbuch der Ernährungstherapie und Diätetik.

Hier versagt eben das Tierexperiment und die Beobachtung im

Laboratorium. Das Tier lebt von rohen ungekochten Nahrungsmitteln. Die meisten Kultursprachen unterscheiden zwischen „Fressen“ der Tiere und „Essen“ der Menschen. Es ist auch ein tatsächlicher weitgehender Unterschied in der Art, wie die nämliche physiologische Funktion der Erhaltung vom Tier und vom Menschen ausgeübt wird. Zudem macht es auf das Tier gar keinen Eindruck, ob die Speisen in besonderer Weise vorgesetzt werden oder nicht, das Gegenteil ist vielmehr der Fall. Das Tier nimmt nämlich oftmals dasselbe Futter auf andere Weise, wenn es ihm gewissermassen interessanter, natürlicher erscheint. Das Tier nimmt z. B. oftmals nicht das Futter aus dem feinen und sauberen Napf, sondern nur das, was draussen liegt, oder wenigstens zuerst das, was draussen liegt, weil ihm das natürlicher erscheint. Gut gefütterte Hunde aus reichem Hause sind manchmal ganz unbezähmbar, wenn sie einen ganz schmutzigen Knochen im grössten Unrat auf der Strasse finden, und es ist ganz unmöglich, ihnen den wieder abzunehmen. Gibt man Gänsen sauberen Hafer, so fressen sie den oftmals nicht, aber denselben schmutzigen Hafer suchen sie sich mit Gier aus dem grössten Unrat heraus, es macht ihnen diese Art offenbar mehr Spass. Es ist etwa das Verhältnis, wie bei uns, wenn wir vom Obstbaum das unsaubere Obst gern oder lieber wenigstens verzehren als das gereinigte, auf dem Teller gereichte. Es ist den Tieren natürlicher, der Erwerb steht den Tieren näher, das spielt bei den Tieren eine grosse Rolle, also das gerade Gegenteil von dem, was man Appetitlichkeit nennt.

Auf den Appetit des Menschen aber übt die Appetitlichkeit der Zubereitung und die Appetitlichkeit des Vorsetzens, des Garnierens und Servierens einen grossen Einfluss. Der Kranke, der andernfalls die Nahrung verweigern oder erbrechen würde, den die Nahrung anwidern würde, der die Speise nicht berühren würde, wird durch die Appetitlichkeit angelockt, er nimmt zunächst einmal die Nahrung. Was andernfalls der Kranke kaum angenommen hätte, widerwillig oder wenigstens unwillig, willenlos im besten Falle, wird er willig akzeptieren, wenn es appetitlich gereicht wird. Der Kranke geniesst es ferner mit einem psychischen Lustgefühl. Die Appetitlosigkeit ist aber in Krankheiten oft so hochgradig, dass das Essen den Kranken zur Plage wird. Das Appetitliche „bekommt“ den Kranken auch besser. Die „Bekömmlichkeit“, „Zuträglichkeit“ steht mit der Appetitlichkeit im Zusammenhang. Was aber das allerwesentlichste ist, der Kranke isst quantitativ mehr von dem Dargebotenen. Der Volksmund drückt dies mit dem Worte aus: „Es schmeckt nach mehr“. Zur Appetitlichkeit gehören die verschiedenartigsten Dinge, die auf psychischen Bahnen den Appetit beeinflussen können. Deshalb

beschäftigt man sich nicht unmittelbar vor dem Essen gern mit Dingen, die unsympathisch sind. Es kann ja so überaus leicht das Gegenteil des Appetits, nämlich Erbrechen, wenigstens Brechneigung, erregt werden, durch die verschiedensten Momente, vor dem Essen und nach dem Essen, von den verschiedensten Organen aus. Man unterlässt es, beim Essen von Dingen zu reden, die an sich zwar ganz harmlos und natürlich, aber gerade beim Essen unappetitlich sind. Auch die Oertlichkeit spielt eine Rolle. Das appetitlichste Essen kann auch bei grösstem Appetit, ja bei grossem Hunger abgewiesen werden. Selbst manche Mediziner verlieren sogar den Appetit, wenn sie darauf angewiesen sind, im Leichenhause zu essen. Diese physische Unmöglichkeit, selbst bei grösstem Hunger zu essen, diese Leichtigkeit, mit der die geringsten psychischen Eindrücke sofort den regsten Appetit beseitigen, weist mit Deutlichkeit darauf hin, dass der Appetit, zum allergrössten Teil wenigstens, in mechanischen Verhältnissen begründet sein muss. Zunächst ist es der Geschmack, der die Appetitlichkeit beeinflusst. Durch den Geschmack kann man entschieden auf entferntere Teile der Verdauung wirken, wie auf dem den Verdauungsorganen so nahestehenden Gebiete der Sexualorgane von der Mamma aus auf den Uterus.

Schon seither verfolgt die Kochkunst mit der Einleitung der Tafelfreuden lediglich den Zweck, auf den Appetit zu wirken. Schon der römischen Hauptmahlzeit, coena, die bei den Reichen aus 3—7 Gängen bestand, ging die „gustatio“ voraus, „antipasto“, wie die Italiener, „Vorteigle“, wie die Schwaben sagen, „Vorkost“, „Vorgericht“, „Vorspeise“; die „hors d'oeuvres“ gehen der „pièce de résistance“, der „Hauptmahlzeit“, „Plat du jour“, voraus, wie der „Nachtisch“ das Ende beschliesst. Ein römisches Gastmahl hatte drei Teile, gustus oder gustatio, Eingang oder Vorkost, coena, eigentliches Essen, und mensa secunda, Nachtisch. Die Vorkost gustatio bestand bei den Römern hauptsächlich aus kalten pikanten Speisen. Ein wesentlicher Bestandteil dieser Vorkost waren die Eier. Die solide Art der deutschen Speisekarte scheint das Vorgericht nicht zu begünstigen. Wir begnügen uns im allgemeinen mit einigen wenigen aber recht ausgiebigen Gängen und bevorzugen nicht die leichtere und feinere Art des Vorgerichts. In Frankreich hingegen, wo auch die bürgerliche Küche in ihrer grossen Einfachheit ausgezeichnet ist, die sich mit Wohlgeschmack zu vereinen weiss, spielt das Vorgericht eine grosse Rolle. Selbst beim einfachsten Diner ist es üblich, noch nach der Suppe einen Bissen zu reichen, der den Appetit reizt und die gar zu grosse Einförmigkeit des Mahles mindert. Sogar beim einfachen Arbeiter ist dies zu beobachten.

Nicht minder beliebt sind auch die Vorspeisen in Schweden, die vor den französischen sogar noch den Vorzug verdienen. Denn die kalten schwedischen Vorspeisen sind im allgemeinen nicht nur billiger als die kalten Hors d'oeuvres der französischen Küche, sondern vor allen Dingen auch vielseitiger, reichhaltiger, pikanter und infolgedessen appetitreizender. Sie erfüllen ihren Zweck, den Magen zu der kommenden Mahlzeit anzuregen, besser als die mehr einförmigen französischen Vorgerichte, die hauptsächlich aus Oelsardinen, Anchovis und Oliven bestehen, bei grösseren und reichhaltigeren Mahlzeiten nur noch durch irgend eine Pastete, eine Galantine[1]), oder durch den überall teuren russischen Kaviar, die Helgoländer Hummern, die mittelländischen Langusten, Krebsgerichte u. s. w. vermehrt werden.

Auch auf den Trunk dehnt sich die Fürsorge der Kochkunst aus, den Appetit zu reizen. Vor dem Essen, besonders vor dem Diner kommen fast ausschliesslich die „apéritivs" in Betracht, Absinth Pernod und Quinquina Dubonnet, Vin Désiles und Vin Mariani. Der eigentliche „Oeffnungstrunk" ist trotz aller Konkurrenz noch immer der Absinth. Abends ist zwischen 5 und 7 in Paris allgemein die „Apéritivzeit". Es ist der Vortrunk im Norden Europas, besonders in Schweden und Russland, fast allgemein üblich. Er besteht in einem grossen Glase Wermutwein, Absinth, Rum oder einfachem Branntwein, das man jedem Gaste präsentiert, um seinen Appetit zu reizen. All das, was mit dem Begriff der Appetitlichkeit zusammenhängt, findet man am meisten in der Kochkunst der Franzosen. Ist doch die französische Küche heute noch vorbildlich und versorgt die Tafeln von allen Königspalästen und Fürstenhöfen in der ganzen Welt, wie im Altertum die Kochkunst der Griechen, von denen die feinere Kochkunst erst auf die Römer überging. Ohne Zweifel sind die Franzosen in allen Geschmacksfragen den Deutschen überlegen. Es heisst: „Das Tier frisst, der Mensch isst, nur der Pariser versteht zu dinieren". „Die Deutschen", schreibt Huret[2]), „wissen sehr wohl, dass ihr Geschmack der Kultur ermangelt . . . Man findet in den grossen deutschen Städten ungefähr die gleiche Art des Geschmacks wie bei uns in den Kreisstädten und auf dem Lande. Es wäre banal, noch zu sagen, dass die deutsche Kunst bisher schwerfällig, ungeschlacht in ihren Formen und freudlos in ihren Farben war. Das kommt daher, dass der Deutsche selber massiv, und dass sein Himmel grau ist. Die eleganten und feinen Formen sind ihm unbekannt, und die leuchtenden Farben beleidigen seine Netzhaut, die an gedämpfte matte Töne gewöhnt ist . . ." Die Deutschen, Liebhaber mehr fürs

[1]) Galantine Rollpastete, kleine Fleischrolle.

[2]) Jules Huret, der Forschungsreisende des „Figaro". IX—06.

Trinken als fürs Essen, sind mehr gourmands als gourmets, sie essen lieber viel und kräftig als wenig und erlesen. Die Deutschen sehen auch beim Essen mehr auf den Inhalt, weniger auf die Form. Deshalb wurden sie von den Franzosen wie Armand Sylvestre und Alfons Karr als „Mangeurs de choucroute" verspottet. Die Behauptung von Tacitus jedoch, die ganze Küche der alten Deutschen habe aus saurer Milch, Holzäpfeln und Hafermehlbrei bestanden, ist als Uebertreibung und versteckter Spott aufzufassen.

Der Geschmack charakterisiert nicht nur den einzelnen Menschen, sondern ganze Völker, ebenso wie die zweite Funktion der Zunge, die Sprache. Deshalb hat man auch schon beide Momente in Verbindung gebracht. „Ein Haupthindernis, weswegen die Deutschen im allgemeinen ihre Sprache nicht so leicht und fliessend reden als andere Nationen, liegt in der Gebundenheit der Zunge, welche mehrenteils von dem Genuss der vielen Vegetabilien und fetten Speisen herkommt. Freilich haben wir hier zu Lande nichts anderes zu geniessen, allein Mässigkeit und Vorsicht können dabei viel tun und helfen." So schreibt Zelter an Goethe.

Nagel[1]) vertritt die Ansicht, dass der Geruchseindruck es ist, der den Appetit anregt: „Es gibt ja bekanntlich Speisen und Getränke, die besonders ‚appetitanregend' wirken, wie z. B. die Fleischbrühe und ihre verschiedenen Surrogate". „Das Wesentlichste an ihrer Wirkung ist der Geruchseindruck." Allein auch kalte geruchlose Bouillon und andere geruchlose Speisen sind sehr wohl imstande, den Appetit förmlich hervorzuzaubern. Andererseits kann der angenehmste Geruch, ja sogar der Geruch, der dem einen den Appetit auf das lebhafteste anregt, dem andern im Gegenteil Ekel bereiten. Ja, sogar ein und derselbe Geruch kann ein und demselben Individuum Appetit und zeitweise auch Ekel erregen. Es gibt eben absolut anregende Speisen überhaupt gar nicht.

Das Gesicht kommt zu allernächst bei der Appetitlichkeit in Betracht. Das gilt ebenso für die Erhaltung des Individuums, wie für die Erhaltung der Art. Da man auf eine Speise oder ein Nahrungsmittel, auf etwas, was man noch gar nicht kennt, oder dessen Geschmack wenigstens noch unbekannt ist, unmöglich Appetit haben kann, so muss die Appetitlichkeit zunächst auf das Auge wirken. Der Geschmack im weiteren Sinne setzt sich aus Sinneseindrücken der drei Sinneswerkzeuge zusammen, Geruch, Gesicht und Geschmack. Darum bezieht sich die Appetitlichkeit zunächst auf die Farbe und auf die Form. Schon der Weinkoster hat auf die Farbe der Weine Rücksicht

[1]) Nagel, „Die Gartenlaube", Heft 32. 1905 p. 574.

zu nehmen. Die Kochkunst verwendet mit gutem Erfolge bei der Ausschmückung und Garnierung die verschiedenen Farben. So werden z. B. für die rote Farbe Radieschen, Tomaten oftmals lediglich zum Schmuck gewählt, für die weisse Farbe Speck, der häufig in grösseren Stücken beigefügt ist, bloss zum Garnieren, ohne dass man den Zweck verfolgt, auf den Geschmack zu wirken. Ebenso verwendet man auch die weisse Farbe des Innern der Radieschen. Mit besonderer Vorliebe verwendet man zum Ausschmücken der Speisen die grüne Farbe des Petersilienkrauts. Man züchtet eigens zu diesem Zweck eine gewisse Art von Petersilie, weil deren Grün eine schönere Farbe und auch eine schönere Form hat, als das von der gewöhnlichen Petersilie. Beliebt ist ebenfalls aus diesem Grunde die Zusammenstellung von grünen Erbsen mit roten Mohrrüben.

Diesem Zwecke dient auch die beliebte Art, mit Blumen den Tisch oder die Speisen direkt zu schmücken. Dekorieren doch die Geschäftshäuser von Esswaren ihre Auslagen im Fenster mit Blumen, um die Appetitlichkeit zu heben. Diese anmutige abwechslungsreiche Form hat sich sogar auf ein ganz anderes Gebiet übertragen, auf den Hutschmuck der Frauen. In Monte Carlo sah man sie im vorigen Sommer zuerst, breitrandige Amazonen mit lebenden La France besteckt. Sie erregten eine solche Bewunderung, dass sich bald die Schaufenster der Modeateliers mit ähnlichen Modellen füllten. Veilchentuffs, blassgrüne oder lila Hortensien, blutroter loser Mohn und lebende frische Rosen in allen Farben dienten als Garnitur. Es wirkt ja jedes Kunstwerk in guter, geeigneter Umgebung, jedes schöne Bild in guter Umrahmung doppelt günstig. Seine Vorzüge leuchten heller, man beobachtet es mit grösserem Vergnügen.

Die unberechenbare Wirksamkeit bei der Erzielung der Appetitlichkeit durch Blumenschmuck beginnt man in neuester Zeit auch anzuerkennen und praktisch zu verwerten, freilich nur in soweit es sich auf das Aussehen der Krankenräume bezieht. Mehr als bisher finden Blumen in Krankenhäusern Verwendung. Bemerkenswert ist, dass es sich in dieser Richtung nicht etwa um das Bestreben handelt, dem Geruch des Kranken zu schmeicheln, sondern vielmehr das Gesicht mit der Farbenpracht der Blumen zu erfreuen. Deshalb spricht man von „Zierpflanzen“.

Zugunsten der öffentlichen Krankenpflege Gross-Berlins fand in Berlin (in der Ausstellungshalle am Zoologischen Garten) kürzlich (vom 14. bis zum 20. März 1907) eine allgemeine Gartenbauausstellung statt. Aus dem gesamten Reinertrag der Ausstellung soll eine Stiftung ins Leben gerufen werden, aus deren Mitteln öffentliche Krankenhäuser und Genesungsheime ohne Rücksicht auf Konfession, Geschlecht

und Alter ihrer Insassen mit Zierpflanzen und Schnittblumen aller Art versorgt werden sollen. Unter den Mitgliedern des Arbeitsausschusses befanden sich als Vertreter des Gartenbaues der Königliche Hofgartendirektor Gustav Fintelmann, der Königliche Gartenbaudirektor Axel Fintelmann, der Königliche Tiergartendirektor Felix Freudemann, der städtische Obergärtner Richard Thieme, der Obergärtner des Kreises Teltow Otto Hübner, der Orchideenzüchter Theodor Franke, der technische und künstlerische Beirat im Gartenbau Emil Chasté, der Gärtnereibesitzer Adolf Koschel, endlich der Syndikus Maximilian Cuny. Zur rationellen Verwirklichung des Stiftungszweckes wirkten in dem Arbeitsausschuss auch Vertreter der öffentlichen Krankenpflege Gross-Berlins mit, so der Direktor des städtischen Krankenhauses Charlottenburg-Westend, Professor Dr. F. Bessel-Hagen und der Direktor des städtischen Krankenhauses am Friedrichshain, Dr. med. Alfred Neumann.

Sogar das Binden der Blumen erfordert eine eigene Kunst. In Berlin ist die erste grosse Bindekunstausstellung kürzlich (20. März 1907) im neuen Saalbau des Landesausstellungsparkes eröffnet worden, welche der Verein der Blumengeschäftsinhaber in Berlin veranstaltete. An der Spitze des Unternehmens stand ein Ehrenausschuss, welchem auch Damen angehörten, Frau Staatsminister Breitenbach, Frau Oberbürgermeister Kirschner, Frau Geheimrat Winterfeld u. a. Der Einfluss, den der verfeinerte Kunstgeschmack auf alle Bedürfnisse und Annehmlichkeiten unseres Lebens ausgeübt hat, tritt besonders bemerkenswert in der Blumenbindekunst hervor. Gefühllos gewissermassen hat man noch vor wenigen Jahren das kleinste Blumenarrangement hergestellt. Der Draht bedingte die Hauptrolle, und die natürlichen, oft so graziös geschwungenen Stiele wurden einfach als unbrauchbar abgeschnitten, von Farbenharmonie verstand man auch nicht viel. Jetzt lassen wir die Blume an sich wirken, ihren Wuchs, ihre Farbenpracht und geben sie einfach als ein Kunstwerk der Natur, dabei mit feinem Geschmack und Farbensinn die richtige Zusammenstellung bildend. Auch die Blumenkultur ist uns dabei sehr zu Hilfe gekommen, denn sie züchtet die Pflanzen in einer Fülle und Verschiedenartigkeit, die bei vielen Arten gar nicht an die Jahreszeit gebunden ist. Viel Anregung für Blumenzucht und Bindekunst gaben die kurz nacheinander veranstalteten Ausstellungen in Berlin. Hier war die ganze Pracht des Frühlings und Sommers verschwenderisch ausgestreut. Grosse Beete mit ausgewählt schönen Hyazinthen und Tulpen waren farbig abgestimmt. Gerade in Bezug auf die Farbe leistet die heutige Blumenzucht Hervorragendes, das zeigte auch in hohem Masse die grosse Ausstellung der verschiedensten Orchideen

Die Japaner, von denen wir die Orchideenkultur gelernt haben, haben ein eigenartiges Mittel, jedem Blütenstengel den richtigen Schwung zu geben. Sie streichen ihn mit leichtem Fingerdruck immer nach einer Richtung, so dass die Pflanzenfasern sich ganz von selbst biegen, ohne dabei beschädigt zu werden. Ihre Arrangements haben immer etwas Freies, und das Hauptaugenmerk ist auf die graziöse Linie gerichtet. Unser moderner Geschmack hat sich in dieser Beziehung sehr glücklich an den alten japanischen angelehnt. Bei den Gartenanlagen war gezeigt, wie auch auf einem beschränkten Raum durch richtige Farbenverteilung eine wohltuende Wirkung erzielt werden kann. Ein grosser Bauerngarten mit seiner in buntem Durcheinander wachsenden Blumenpracht hat gewiss etwas ungemein Lustiges, Farbenfreudiges, doch wird diese Buntheit niemals störend wirken, weil der grosse Raum, die ganze Umgebung und Willkürlichkeit der dazwischen stehenden grossen und kleinen Bäume und Sträucher die harmonische Verbindung herstellen. Jedoch in einem kleinen Garten müssen die Farben abgestimmt zusammengehalten werden. Bei grösseren Blumenarrangements werden immer viel Blumen von einer Art und Farbe vornehm aussehen, z. B. bindet man jetzt die weissen, zart rosa getönten Tulpen in dicht unter den Köpfen zusammengebundene Bündel, wozu die langen, hellgrünen, geschwungenen Stiele sehr einladend aussehen. Schöne Rosen von einer Art, in den Farben harmonisch abgetönt, kommen in einer Vase am vollkommensten zur Geltung. Zu Maréchal Nilrosen sieht etwas Goldgazeband, zwanglos umschlungen, recht appetitlich aus. Es war besonders wohltuend, dass auf beiden Ausstellungen vollständig von jeglicher Papierumhüllung der Blumen Abstand genommen war. Was aber neuerdings in der Tafeldekoration Geschmackvolles geleistet wird, lässt sich gar nicht beschreiben.

Bei allen kultivierten Völkern ist die Liebe zu den Blumen und Pflanzen überhaupt ein ausgeprägter Zug, und allgemein ist das Bestreben, Gärten und Wohnräume mit ihnen geschmückt zu sehen. Die Liebe zu diesen Gewächsen in Wohnungen bekundet sich in verschiedener Weise. Die einen stellen sie in eine Klasse mit leblosen Dekorationsstücken, mit Möbeln, Bildern, für sie sind die Pflanzen nur tote Gegenstände, die andern lieben die Blumen um ihrer selbst willen und haben ihre Freude an der Blumenpflege. Sie betrachten die Blumen als lebende Hausgenossen und widmen ihnen dieselbe Aufmerksamkeit wie den Haustieren. Für sie sind die Blumen Gegenstände der Liebe und Sorgfalt, nicht bloss des Wohlgefallens und der Bewunderung. Während so die Blumenpflege einen hohen ästhetischen Zweck erfüllt, ist auch ihre gesundheitliche Bedeutung nicht zu unterschätzen. Das ist nämlich die Wirkung der Appetitlichkeit auf den Appetit. Es ist

eine alltägliche Erfahrung, dass unser Gemütszustand zur Zeit der Nahrungsaufnahme von sehr wesentlichem Einfluss auf den Ablauf der Verdauungsvorgänge ist. „Wir verdauen gewiss ganz anders", sagt der Hygieniker Voit sehr treffend, „bei Aussicht in eine heitere Gegend als auf Kerker- und Klostermauern".

Darum ist auch bis auf den heutigen Tag die Blume der einzig vornehme Schmuck der Tafel geblieben. Es hat sich vor allem am französischen Hofe, wie Albert Maumené im „Magazin Pittoresque" mitteilt, eine ganze Methode und Kunstlehre des Blumenschmuckes bei der Tafel herausgebildet.

Es ist bezeichnend für den Fortschritt des guten Geschmackes und der Individualität, dass man bei allem persönlichen Geschmack auch in der Kochkunst Wert auf diese Momente legt, um das zu erzielen, was die Appetitlichkeit bedingt.

Der Formensinn ist es ferner, dem die Kochkunst zu schmeicheln hat, wenn sie Appetitlichkeit erreichen will. Eine höhere, erhabene, ästhetische und wirklich künstlerische Aufgabe ist es also, welche der Kochkunst zufällt. In allen ästhetischen Fragen, in jeder Kunst ist es die harmonische Anordnung der Teile, welche gefällt. Es genügt auch nicht im Kunstgewerbe, in der Goldschmiedekunst, um geschmackvoll zu erscheinen, bloss einen schönen Gegenstand, einen Schmuck, kostbare Steine dem Anblick darzubieten; in erster Linie sieht man auf den künstlerischen Entwurf und auf die Arbeit des Goldschmiedes. Man beachtet nicht nur den Stein, sondern auch die Fassung desselben. Wie der künstlerische Entwurf und wie die künstlerische Arbeit zu bewerten sind, das ist individuelle Geschmacksache. Allein der Geschmack desjenigen, welcher die feinere ästhetische Erziehung und Bildung genossen hat, hat den Vorrang. In diesem Sinne lässt sich ganz im Gegensatz zu dem Sprichwort sehr wohl über den Geschmack streiten. Mag für jeden auch der eigene Geschmack entscheiden, so fragt sich doch, welche Stufe der ästhetischen Erziehung man einnimmt. Bedeutungsvoll ist auch in dieser Hinsicht der Geschmack für die Kochkunst. Als es sich darum handelte, den Plan für die Kochlehrlingsprüfungen festzustellen, legte die Handwerkskammer zu Berlin ganz besonderen Wert auf eine Prüfung im Zeichnen und war nur schwer von dieser Forderung abzubringen. Die Handwerkskammer wollte damit zweifellos der Ansicht Ausdruck geben, dass der angehende Koch Formensinn und bildnerische Fertigkeit, also Geschmack nicht nur für die Sinnesreize der Zunge, sondern auch für die des Auges besitzen müsse. Der Koch soll auch ein Anrichtekünstler, Dekorateur sein. Das geschmackvolle Anrichten macht einen wesentlichen Teil der Kochkunst aus. Geschmack und Formensinn

ist unerlässlich für den Koch. Für die Krankenkost überaus dankbar sind z. B. die so ungemein appetitlichen Chartreusegerichte, Karthäusergerichte. Die Art ihrer Herstellung ist ähnlich der ehemaligen Herstellung von warmen Pasteten. In Aspic, Gelee arbeitet der Koch wie der Photograph förmlich das Negativ der Speise hinein. Dabei wechselt er mit der verschiedenen Farbe der einzelnen Nahrungsmittel ab, indem er z. B. zu roten Rüben abwechselnd auch weisse Rüben wählt. Ebenso wechselt er mit der Form ab, indem er mittels Ausstechers die verschiedensten kleinen Formen herstellt. Dieser ganze Teil der Kochkunst erfordert eine hohe praktische Betätigung, die der Fachmann sich nur durch Uebung und Erfahrung aneignen kann. Daher gibt es über diesen wichtigen Teil der Kochkunst überhaupt keine literarische oder theoretische Anweisung oder Belehrung. Ganz besonders legt der Zuckerbäcker auf die Ausschmückung Sorgfalt, schon deshalb, weil ja seine Erzeugnisse mehr noch zum Luxus dienen und erst dann zum Gebrauch gelangen, wenn schon der Hunger gestillt ist. Deshalb sieht ein erfahrener Fachmann schon am Aeussern der Zubereitung, ob der Koch, der die Speise hergestellt hat, auch durch die Schule des Konditors gegangen ist.

Wie viel es auf das Aussehen ankommt, auf das, was der Fachmann auch auf diesem Gebiete die „Aufmachung“ nennt, beweisen die Beobachtungen, die man in der Praxis der gewerblichen Fachmänner machen kann. Die Inhaber der bedeutendsten und vornehmsten Gasthäuser, überdies in den grössten Städten von Deutschland, wie z. B. Cöln, fahren regelmässig jedes Jahr mehrmals, wie jeder andere Geschäftsreisende, nach Paris, einzig und allein zu dem Zweck, um dort die neuesten Moden auch auf diesem Gebiete zu studieren und bei sich einzuführen.

Rationell wie der Anfang ist auch der Schluss der Mahlzeit. Es liegt der Physiologie noch ob, erst die theoretischen, wissenschaftlichen Bedingungen festzustellen, welche die Kochkunst durch die Erfahrungen erworben und längst praktisch ausgeübt hat.

Das Entremet, Neben-, Zwischen- oder Beigericht, bildet beim Diner den Uebergang vom schweren Braten (pièce de résistance) zum Dessert oder Nachtisch. Man unterscheidet Entremets de légumes (Gemüse) und de douceurs oder sucres (Süssspeisen), und in Frankreich, wo man zum Braten kein Kompott gibt, rechnet man auch dieses mit zum Entremet. Wenn beide gegeben werden, bilden erstere den Uebergang zu den letzteren. Unter den Süssspeisen spielen die Hauptrolle die Mehlspeisen, in Berlin „Speisen“ genannt. Oesterreich gilt mit Recht als das Land der Mehlspeisen; man findet auch nirgends so vollendete Erzeugnisse der Kunstbäckerei wie dort.

Nachdem man die Suppe, Fisch, Fleisch, Gemüse und Entremets gegessen, kommt das Süsse, das ist der Nachtisch, französisch dessert, englisch after-dinner oder auch dessert. Damit ist aber nicht gesagt, dass der Nachtisch süss sein muss; denn sehr oft wird Käse u. a. als Nachtisch serviert.

Feinfühlige Aesthetiker der Tafelfreuden trennen Käse und Gefrorenes streng vom Nachtisch und rechnen sogar Früchte nicht dazu. Andere nehmen diese drei mit in den Nachtisch hinein. Der Hauptbestandteil des Nachtisches jedoch ist süsses, feines Gebäck und Zuckerwerk. Seine wahre Aufgabe besteht darin, die Gäste zu verlocken, immer noch zuzugreifen und es sich schmecken zu lassen. Das wird erreicht durch die anmutige Form der Darbietung, durch ausgesuchte Mannigfaltigkeit, durch Anschaffung von Seltenheiten der Leckereien. Am besten hat sich wohl der griechische Bühnendichter Alexis darüber geäussert; denn in einem seiner Lustspiele heisst es: „Vortrefflich, wer den Nachtisch ersann; denn er hat ein Mittel gefunden, die Unterhaltung bei Tisch mit Behagen zu verlängern, ohne dass die Zähne feiern müssen."

An den Schluss setzt die Kochkunst Süssspeisen, Kaffee und Tabak. Schon bei den Römern wurden als Nachtisch Süssigkeiten, Obst gereicht. Daher stammt die Redensart „ab ovo usque ad mala", welche im übertragenen Sinne gleichbedeutend mit dem Satz ist „vom Anfang bis zum Ende". Bezüglich der Süssspeisen äussert sich Pawlow[1]): „Der gewöhnliche Schluss der Mahlzeit ist auch vom physiologischen Standpunkt leicht begreiflich. Das Mittagessen wird gewöhnlich durch irgend etwas Süsses beschlossen, und jeder weiss, dass die süsse Speise etwas Angenehmes ist. Der Sinn hiervon ist leicht zu erraten. Die Mahlzeit, die infolge des lebhaften Nahrungsbedürfnisses mit Freuden begonnen wurde, muss auch trotz der Befriedigung des Hungers mit einem angenehmen Eindruck schliessen; hierbei darf jedoch dem Verdauungskanal keine Arbeit aufgebürdet werden, sondern es sollen lediglich — wie durch den Zucker — die Geschmacksnerven angenehm gereizt werden." Allein gerade Süssspeisen legen dem Verdauungskanal vielfach sogar eine grosse Arbeit auf. Einmal bedingt dies der hohe Fettgehalt, den die Küche gerade zu den Süssspeisen oft anwendet, sodann aber auch das die Gestalt oder den Körper gebende Mittel, das Konstituens, das Mehl. Deshalb dürfte ein anderes physiologisches Moment in Betracht kommen. Süssigkeiten verlegen nämlich den Appetit und rufen das Sättigungsgefühl hervor.

Auch den Brauch der Kochkunst, mit dem Genuss von Kaffe

[1]) „Die Arbeit der Verdauungsdrüsen", p. 185.

die Mahlzeit zu beschliessen, hat man versucht, physiologisch zu begründen. Bei der Wichtigkeit, die man auf die sekretorischen und chemischen Bedingungen der Ernährung legt, hat man zunächst die Magensaftsekretion auch zur Erklärung dieser Tatsache herangezogen.

Nachdem J. von Fujitani[1]) den zahlenmässigen Beweis geliefert hatte, dass Infuse von Kaffee wie von Tee schon in sehr grosser Verdünnung deutlich die Verdauung hemmen, hat Pincussohn[2]) nachgewiesen, dass der Kaffee die Magensaftsekretion steigert. Durch diese Beobachtung wird die Tatsache, dass der Genuss von Kaffee nach reichlichen Mahlzeiten besonders beliebt ist, nach Harnack[3]) verständlich gemacht. Damit wäre denn aber ein und dieselbe Erscheinung, nämlich die Magensaftsekretion, zur Erklärung für zwei Erscheinungen herangezogen und zwar für zwei diametral entgegengesetzte. Denn einmal hat man die Magensaftsekretion als physiologische Begründung des Reizes für den Appetit angesehen, und nun sieht man dieselbe Erscheinung als physiologische Begründung für den Reiz an, den die Kochkunst zum Schluss der Mahlzeit ausübt. Es liegt deshalb auch hier nahe, an die Beeinflussung des psychischen Allgemeingefühls zu denken, das bisher überhaupt noch gar nicht wissenschaftlich in Rechnung gezogen ist, an das Sättigungsgefühl. Tatsächlich beeinflusst Kaffee in so hohem Masse das Sättigungsgefühl wie Kokain. Das ist auch der Grund und der Zweck des Kaffeegenusses am frühen Morgen. Wenn Hueppe[4]) erklärt, dass auch für starke Leute der Genuss von Kaffee am Morgen ganz unsinnig erscheine, weil er das Gefühl der Nüchternheit zwar überwinde, aber dem Organismus, der von der Nacht her ausgeruht und ohne weiteres arbeitsfähig sei, schon überflüssige Reize zuführe, so hat er die Beeinflussung des Sättigungsgefühles gar nicht in Rechnung gezogen. Unter diesem Gesichtspunkt erscheint der Kaffeegenuss doch nicht so unsinnig.

Den Hunger zu verlegen, ist ein Leichtes. Dies bewirkt schon der Genuss von Kaffee und Zigarren in hervorragendem Masse. Wer vor der Mahlzeit ein Tässchen Kaffee trinkt, kann sicher sein, zur Mahlzeit viel weniger Appetit zu haben. Deshalb verlohnt es sich, diesen einfachen Kunstgriff systematisch bei Entfettungskuren anzuwenden, vorausgesetzt, dass nicht aus ärztlichen Rücksichten, etwa

---

[1]) J. von Fujitani, „Archives internationales de Pharmacodynamie 1905. Bd. 14. Aus dem pharmakologischen Institut der K. Universität zu Kyoto „Ueber den Einfluss verschiedener Substanzen auf die künstliche Verdauung".

[2]) Pincussohn, Münchener medizinische Wochenschrift 1906, Nr. 26.

[3]) Erich Harnack, „Zur Frage nach der Schädlichkeit des Kaffees." Deutsche med. Wochenschr. Januar 1907, p. 37.

[4]) Hueppe, F. Blätter für Volksgesundheitspflege 1906, 6. Jahrg., Heft 6.

wegen der Wirkung auf das Herz, der Genuss von Kaffee verbote ist. Andernfalls ist das Genussmittel des Kaffees hier ein wahre Heilmittel.

Denselben Zweck verfolgt die Kochkunst auch mit der Darbietun des Tabakgenusses zum Schlusse der Mahlzeit. Auch diese Tatsach lässt sich therapeutisch sehr gut verwerten. Die Erleichterung nac einem kulinarischen Mahl ist ein physiologisches Bedürfnis und ist z allen Zeiten auf verschiedene Weise von der Kochkunst erstrel worden. Im alten Rom wurden in den Pausen einer üppigen Mah zeit Brechmittel, die Vomitiva, herumgereicht. Nero liess bei seine Festen während des Essens Pfauenfedern herumreichen, damit sic jeder nach Belieben im Halse kitzeln und Brechreiz erzeugen konnt Die Paläste besassen eigene Gemächer für diesen Zweck, die sogenan ten Vomitoria. Die modernen Cafés aller Grossstädte haben in de Teilen, welche man „Vespasiennes" nennt, mit Bezugnahme auf de bekannten Ausspruch des Kaisers Vespasian „non olet", eigene A teilungen für besondere Vorkommnisse eingerichtet, in denen Stütze und Handhaben die physiologische Funktion des Ekels, des Vorakt vom Erbrechen, erleichtern sollten. Es sind dies dieselben Stütze welche bei einer ganz anderen, aber dem Wesen nach völlig gleic stehenden physiologischen Funktion zur Anwendung kommen, nämlic dem Verarbeiten der „Wehen" beim Kreissen (parturire, verb. desid rativum v. parere), dem Vorakte vom Gebären.

Selbst im Tierreich macht man ähnliche Beobachtungen. Pliniu erzählt: Wenn das Nilpferd sich durch guten Frass gemästet hat, ge es ans Ufer, sucht ein frisch abgeschnittenes spitziges Rohr, drück den Leib hinein und zerschneidet sich eine Ader, um sich durc einen solchen Aderlass zu entlasten. Die Wunde verschmiert sich da Tier später mit Lehm.

In Dänemark empfiehlt man, um die Uebersättigung zu milder Massage nach und sogar mitten während der Mahlzeit.

Folgendes Diner wurde im Januar d. J. in Kopenhagen (Hôt Phönix) serviert:

Kaviar
Schwalbennestersuppe
Lammrücken, garniert,
Seezungen
Hühner mit frischen Champignons
Ragout von Schildkröten
Champagnersorbett mit Pfirsichen
Trüffeln in der Serviette
Massage

Schnepfen
Salat und Kompotte
Frische Stangenspargel
Eis
Früchte und Erdbeeren
Mokka.

Systematische Massage nach Tisch gibt auch tatsächlich sogar zu Heilzwecken bei manchen Motilitätsstörungen und Erkrankungen von Stenose oft recht günstige Resultate.

Denselben Zwecken dient auch der kulinarische Brauch, Kaffee und Zigarren nach Tisch zu verabreichen.

Die Summe aller dieser Momente fasst die Kochkunst unter dem Begriff der Appetitlichkeit zusammen.

Die Unappetitlichkeit.

Nicht minder wirksam als die Appetitlichkeit im positiven Sinne, ist im negativen Sinne die Unappetitlichkeit. Ebenso wie die Appetitlichkeit selbst bei grösster Appetitlosigkeit den Appetit hervorzuzaubern imstande ist, ebenso unfehlbar führt selbst bei grösstem Hunger Unappetitlichkeit zu Appetitlosigkeit und um so mehr, je feingebildeter der Betreffende ist.

Diese alltägliche Erfahrung ist von der Medizin bisher gar nicht berücksichtigt worden und da am allerwenigsten, wo sie am allerehesten und am allermeisten Beachtung verdiente, nämlich im Krankenhause. Das ist um so merkwürdiger, als hierauf sogar die Jurisprudenz in der weitgehendsten Weise längst Rücksicht genommen hat. Es wird nämlich die Zubereitung und das Feilhalten von Nahrungsmitteln bestraft nicht nur, wenn sie verfälscht oder gesundheitsschädlich sind, sondern sogar auch dann höchst bezeichnender Weise, wenn irgend etwas allgemein Unappetitliches oder gar Ekel Erregendes zur Verwendung gelangt ist. Das galt schon bei den Alten als die grösste Strafe, welche die Götter verhängten. Dem Frevler Phineus schickten sie die unappetitlichsten Harpyen, die ihm alle Speisen, welche er geniessen wollte, besudelten. Diese Strafe galt ebenso hart wie die Qualen des Tantalus, dem der Appetit aufs äusserste erregt wurde, ohne je befriedigt zu werden. Im modernen Staatswesen widerspricht es direkt den guten Sitten und wird schon mit Strafe geahndet, wenn man Personen in Räumen nächtigen lässt, in denen Speisen bloss zubereitet und nicht einmal aufbewahrt werden. Es ist etwas also schon strafbar, was, ohne gesundheitsschädlich oder unhygienisch zu sein, lediglich unappetitlich ist. Wie sehr der Ekel vollends bewertet wird,

ist daraus ersichtlich, dass das Preussische Landrecht (zweiter Teil § 697): „körperliche Gebrechen, welche Ekel und Abscheu erregen", sogar als Ehescheidungsgrund unter den wenigen Gründen, welche die Ehescheidungsklage rechtfertigen, doch auch anerkennt.

Appetitlichkeit und Unappetitlichkeit richten sich nicht nur nach den Anschauungen des Einzelnen, sondern nach denen ganzer Volksklassen und Völker. Mit Recht nimmt das Gesetz darauf Rücksicht.

Nach reichsgerichtlichem Erkenntnis[1]) muss ein Nahrungsmittel oder Genussmittel als verdorben angesehen werden, wenn es durch ein verändertes Aussehen, fauligen Geruch oder bitteren Geschmack im Vergleiche zu den gewöhnlichen Ekel erregt, und zwar nicht nach der Empfindung einer einzelnen Person, sondern nach der allgemeinen Anschauung oder doch nach derjenigen Bevölkerungsklasse, welcher der Abnehmer angehört, gleichviel ob es gesundheitsschädlich ist oder nicht.

Das Bedürfnis der Reinlichkeit, Sauberkeit und Vermeidung des Unappetitlichen ist selten zum Gegenstand wissenschaftlicher Betrachtungen gemacht worden. Da, wo dasselbe hervorgehoben ist, ist es vom einseitigen oder im wesentlichen jedenfalls nicht richtigen Standpunkt behandelt.

Heim[2]) sieht in der Unreinlichkeit die Gefahren für die Erkrankung. Allein die Unsauberkeit hat zu allernächst und im wesentlichen gar nichts mit der Hygiene, mit der Gesundheit und Gesundung gemein, sondern vielmehr mit der Physiologie, mit der Appetitlichkeit, mit den Funktionen des Appetits.

Unappetitlichkeit und Appetitlichkeit sind von hervorragender, nicht zu unterschätzender physiologischer Bedeutung für den normalen Ablauf der wichtigsten vegetativen Vorgänge.

II. Die Kochkunst in der Pathologie.

Wenn der Mensch schon unter physiologischen Bedingungen auf die Kochkunst angewiesen ist, so ist dies noch mehr der Fall unter pathologischen Verhältnissen. Denn soll der Kranke seine Genesung

---

[1]) Erkenntnisse vom 5. Oktober 1881 und vom 1. Oktober 1888; Wernich und Wehmer, Lehrbuch des öffentlichen Gesundheitswesens; Ferd. Enke, Stuttgart, p. 120.

[2]) Prof. Dr. L. Heim-Erlangen, „Das Bedürfnis grösserer Sauberkeit im Kleinvertrieb von Nahrungsmitteln", Braunschweig 1900, Friedr. Vieweg & Sohn. — Ber. über die 24. Vers. des Deutsch. Vereins f. öffentl. Gesundheitspflege. Deutsch. Vierteljahrsschr. f. öffentl. Gesundheitspflege. 32. Bd. 1. Heft.

erleben, so muss der Ernährung in ganz besonders erhöhtem Masse Sorgfalt zugewandt werden. Da dies für alle Krankheiten gleichmässig gilt, so verdient die Küche gerade in der Krankenbehandlung die allergrösste Beachtung, jedenfalls eine weit grössere, als man ihr bisher einräumt.

In der medizinischen Wissenschaft hat sich der ganz einzig dastehende Fall ereignet, dass man die Ergebnisse einer eigenen selbständigen Wissenschaft und Kunst ganz und gar übersehen und das, was die Fachkundigen dieser ältesten aller Künste überhaupt bisher schon erreicht haben, einfach unberücksichtigt gelassen hat. Dagegen haben doch die medizinischen Laien, die Fachleute der Kochkunst, eher auf die Wissenschaft der Hygiene Rücksicht genommen. Namentlich in der modernen Pathologie verdient die Krankenküche eine hohe Berücksichtigung seitens der Wissenschaft und Praxis und eine höhere Würdigung noch als die medikamentöse Therapie.

Die Aufgabe der Kochkunst ist es, einmal das Schmerzgefühl des Hungers zu beseitigen, sodann das Lustgefühl der Freude mit dem Genuss zu bereiten. Es ist nicht die Aufgabe der Kochkunst, sicherlich aber nicht ihre erste Aufgabe, zu nähren. Hierin zeigt sich am besten, wie die Wissenschaft bisher die Physiologie der Kochkunst verkannt hat. Nirgends tritt dies anschaulicher zutage, als in den Zuständen der Fettleibigkeit. Gar oft ereignet es sich nämlich, dass bei Entfettungskuren der Fettleibige das Schmerzgefühl des Hungers ertragen muss und dennoch nicht abnimmt, ja mitunter sogar noch zunimmt. Mit Leichtigkeit vermag aber die Kochkunst aus wenig oder gar nicht nährendem Material sättigende Speisen herzustellen. Durch die verschiedensten Mittel kann die Krankenküche das Sättigungsgefühl hervorrufen und ebenso auch das Hungergefühl beseitigen, ohne zu nähren. In früheren Zeiten unternahm man wohl noch oft „Hungerkuren“ und liess bei den verschiedensten Leiden die fiebernden Kranken hungern. Heutzutage aber gibt es nur noch sehr wenige Krankheiten, in denen das Hungern ärztlich geboten ist, nämlich Magen- und Darmkrankheiten, und zwar sind es die geschwürigen Prozesse, wie Magengeschwür und Darmtyphusgeschwüre, welche am meisten in Betracht kommen. Allein selbst in diesen beiden Krankheiten ist man neuerdings ganz davon abgekommen, die Kranken hungern zu lassen.

Blutarmut ist ein Moment, das die Entstehung von Magengeschwür begünstigt. Während das Magengeschwür bei Köchinnen sehr häufig auftritt, ist es ein seltenes Leiden bei den Köchen. Von zwei Hunden, denen man die Magenschleimhaut verwundet, erkrankt derjenige an Magengeschwür, den man vorher künstlich blutarm ge-

macht hat. Daher nahm Lenhartz[1]) an, dass die Blutarmut auch die Heilung des Magengeschwürs verzögern würde, und dass daher die Unterernährung, wie sie die erste und auch noch die zweite Kostform von Leubes Diät darstellt, die Heilung nicht günstig beeinflusst. Da zudem eine allzu flüssige Diät zur Ueberfüllung und Dehnung des Magens führt, gibt Lenhartz von vornherein allen Patienten, selbst wenn dieselben unmittelbar vorher erst eine schwere Blutung überstanden haben, — ja sogar dann erst recht — eine konzentriertere, eiweissreichere Kost und steigert diese verhältnismässig schnell. Ebenso empfiehlt Senator bei Magengeschwür eine nahrhafte Nahrung, die den Magen weder durch ihren Umfang noch durch schweres Gewicht belästigt, die zugleich säurebindend wirkt und die Neigung zu Blutungen bekämpft. Er gestattet neben geringen Mengen Eiweiss auch Fett, Zucker und Glutin, Leimgelatine. Das Fett verabfolgt er in der Form von Sahne, Mandelmilch und gefrorenen Butterkügelchen, Leim in Form von Kalbsfuss, Huhngelée oder Decoct. Gelatinae. Die Gelatine soll auch im Magen blutstillend wirken und in hohem Grade Eiweiss sparen.

So ist selbst für das Magengeschwür die Diät ausserordentlich erweitert worden, durch die Zulage von Eiern, Gelatine, Butter, Sahne, Mandelmilch, Zucker, Wein, von Milchreis, wie Schmidt es empfiehlt.

Nun kann aber aus diesen Nahrungsmitteln die Kochkunst die allerschwersten Speisen zubereiten, und zwar ohne besondere Zutaten. Ebenso vermag die Kochkunst die allerleichtest verdaulichen Speisen aus der geringen Anzahl der Leubeschen Diät und zwar in unendlicher Mannigfaltigkeit zu bereiten. Es scheint daher ein wesentliches Moment gerade hier noch übersehen zu sein. Die kulinarische Zubereitung, deren Aufgabe zumeist in der mechanischen Verarbeitung gelegen ist, kann für die Behandlung der Kranken, die an Magengeschwür leiden, von grösster Bedeutung werden. Je feiner nämlich die mechanische Verteilung der Nahrungsmittel in der Küche vorgenommen wird, desto bekömmlicher sind dieselben und ebenso umgekehrt. Diese mechanischen Verhältnisse spielen auch in der Behandlung des Typhus eine so grosse Rolle. Damit kommt auch im Militärsanitätswesen der Zubereitung hohe Bedeutung zu. Denn die schwersten Kriegsseuchen sind Magendarmkrankheiten, Typhus und Cholera.

Andererseits kann aber auch die fehlerhafte Zubereitung allein zahlreiche Krankheitszustände hervorrufen. Schon Seneca sagt:

[1]) Aerztl. Verein zu Hamburg, Dezember 1903. München. med. Wochenschr., Januar 1904. Jahrbücher der Hamburger Staatskrankenanstalten, 1906, 10. Jahrg., Medizinische Klinik, 1907, Nr. 15.

„Willst du die Zahl der Krankheiten wissen, so zähle die Köche", und Athenäos[1]): „Sind nicht die meisten Krankheiten in der Ignoranz der Köche zu suchen?"

Die raffinierte Kochkunst bekämpft Hufeland scharf; je zusammengesetzter eine Speise ist, desto schwerer verdaut man sie, wenn auch die einzelnen Bestandteile nicht schaden. Es erkrankt eben dasjenige Organ, dessen Zweck die erste Aufnahme der Lebensmittel ist, auch am ehesten. „Per quae vivimus et sani sumus, per eadem etiam aegrotamus", sagt Hippokrates. Es kann sogar die falsche Zubereitung von einem einzigen Nahrungsmittel, nämlich der Milch, Krankheiten verursachen, z. B. die sog. Möller-Barlowsche Krankheit, welche die beim Kinde auftretende Form des Skorbut darstellt, wie dies neuerdings Eugen Fränkel[2]) gezeigt hat.

Bekannt ist das Auftreten schwerer Krankheiten auf langen Seereisen, trotzdem die Kost in chemischer Hinsicht vollkommen ausreichend und zweckmässig erscheint, wenn die Nahrungsmittel nur nicht frisch, sondern konserviert sind. Längst bekannt ist dies vom Skorbut oder Scharbock, welcher bei Seeleuten als „Seeskorbut" und bei Landbewohnern als „Landskorbut", beim Schwein als „Skorbut" oder „Borstenfäule" auftritt. Frisches Fleisch, frisches Gemüse, die frisch ausgepressten Säfte von Früchten und Gemüsen sind Heilmittel für diese Krankheit.

Trotz dieser längst bekannten Tatsachen ist von den theoretischen Wissenschaften die hohe Bedeutung für das Frische der Nahrungsmittel, die ausserordentliche Empfindlichkeit derselben beim Aufbewahren und die ungemeine Empfindlichkeit der Behandlung seltsamerweise doch noch nicht genügend anerkannt worden. Manche Genussmittel nehmen überraschend schnell Eigenschaften der gasförmigen Umgebung an, „sie ziehen an", wie der gewöhnliche Ausdruck dies bezeichnet. Schon das Licht vermag die Milch zu zersetzen. Auffallend ist, worauf neuerdings Much und Römer[3]) hinweisen, dass diese Tatsache, trotz der ganz enormen Ausdehnung der wissenschaftlichen Literatur über die Milch so wenig noch in den Kreisen der

---

[1]) Theontimos: Sind nicht gewisse Speisen nur zu gewissen Zeiten schmackhaft, gesund, verdaulich, und sind die meisten Krankheiten nicht in der Ignoranz der Köche zu suchen?

Bei diesen Worten rief der Arzt Nikoklos sehr lebhaft aus: Ihr scheint mir den rechten Koch zu haben! Nichts ist wesentlicher als die Wahl der Nahrungsmittel und nichts nimmt mehr Weisheit in Anspruch.

[2]) „Möller-Barlowsche Krankheit". Fortschr. der Röntgenstrahlen. Bd. X, Heft 1.

[3]) Berlin. klin. Wochenschr. Nr. 31, 1906. p. 1044.

Aerzte und Hygieniker bekannt ist. Die Hausfrauen freilich schützen schon längst ihre Milch vor Licht.

Prausnitz[1]) hebt hervor: „Gute Butter oder Butterschmalz haben einen angenehmen Geschmack, während Butter, welche nicht mit der nötigen Sorgfalt hergestellt ist oder am ungeeigneten Ort aufbewahrt wird, „ranzig" riecht und schmeckt. Der ranzige Geruch und Geschmack rührt zum Teil von freien Fettsäuren her, welche im Milchfette ursprünglich nicht vorhanden sind, sondern sich erst später unter gewissen Bedingungen, Einwanderung von Bakterien und Einwirkung von Luft und Licht, abspalten." Gärtner[2]) sagt: „Ranzig heisst die Butter dann, wenn sie unangenehm riechende und schmeckende freie Fettsäuren und Oxyfettsäuren enthält. Das Ranzigwerden lässt sich durch Abschluss von Licht und Sauerstoff verhindern." Auch König[3]) berührt diese Frage: „Fehlerhaft kondensierte Milch nimmt nämlich mit der Zeit einen talgartigen, mitunter ranzigen und bitteren Geschmack an." Keine Flüssigkeit ist gegen Gerüche in ihrer Umgebung empfindlicher als die Milch, besonders in der Zeit unmittelbar nach dem Melken. Wenn man in einem Zimmer eine Schale voll Milch in der Nähe eines schlecht verschlossenen Fläschchens mit Holzteer stehen lässt, so kann man sicher sein, dass die Milch am nächsten Tage einen starken Geruch und Geschmack nach Teer zeigen wird. Dasselbe tritt ein, wenn die Milch neben anderen stark riechenden Stoffen belassen wird. Nach den „Annales de Médecine vétérinaire" wurde neulich folgendes Experiment dieser Art gemacht: Man stellte neben einer Anzahl von Milchkrügen Gefässe mit verschieden riechenden Stoffen auf und untersuchte nach acht Stunden den Geschmack der Milch in den einzelnen Krügen. In allen Fällen hatte die Milch den Geschmack des ihr benachbarten Riechstoffes angenommen. Es wurde ferner festgestellt, dass die Milchproben den fremden Geruch und Geschmack 14 Stunden lang beibehielten. Riechstoffe können auch schon dann die Beschaffenheit der Milch verändern, wenn sie nur von den Kühen eingeatmet werden. So wird erzählt, dass zwölf Kühe einer Herde, wenn sie zum Melken getrieben wurden, immer an dem Kadaver eines gefallenen Kalbes vorüberkommen mussten, und dass ihre Milch so lange in ihrem Geschmack dadurch beeinträchtigt wurde, bis man endlich den Tierleichnam begrub. In einem anderen Falle zeigte die Milch einer Herde von 25 Kühen einen unerträglichen Geruch. Man forschte nach der Ursache des Uebelstandes und entdeckte im benach-

---

[1]) Prausnitz, Grundzüge der Hygiene. München. 1902.
[2]) Gärtner, Leitfaden der Hygiene. Berlin. 1899.
[3]) König, Die menschlichen Nahrungs- und Genussmittel. Berlin. 1883.

barten Gehölz die Reste eines gefallenen Pferdes; nachdem diese begraben worden waren, wurde die Milch alsbald wieder normal.

Neuerdings haben über die Anziehungskraft der Milch für Gerüche zwei französische Forscher, Bordas und Toutplain, berichtet. Der Hauptzweck dieser Arbeit war, zu ermitteln, wie schnell verschiedene Gerüche durch die Milch aufgenommen werden. Die Forscher wählten zu ihren Versuchen Formaldehyd. Dieser Stoff kann nicht auf gewöhnlichem Wege in die Milch gelangen und sichert daher die genaue Verfolgung des Experiments. Gegen Formaldehyd ist die Milch, wie die Versuche gezeigt haben, so empfindlich, dass sie schon nach einer Minute wahrnehmbare Mengen davon aufgenommen hatte, wenn sie in einen Raum gebracht wurde, worin sich ein Gefäss mit Formaldehyd befand. Es wurde auch ermittelt, dass Gefässe, die eine sehr verdünnte Lösung von Formaldehyd enthalten hatten, selbst nach mehrmaliger sorgfältiger Reinigung und mehrmaliger Neufüllung mit Milch noch immer einen merklichen Einfluss auf letztere auszuüben vermögen. Beachtenswert ist auch die Tatsache, dass die Aufnahme des Geruches viel schneller zu geschehen scheint, wenn die Milch eben erst von der Kuh kommt. Für den praktischen Landwirt sowie für die Hausfrauen werden diese Experimente den allgemeinen Wert haben, dass ihnen dadurch noch dringlicher nahegelegt wird, wie sehr sie die Milch behüten müssen, damit sie nicht im Stall oder in Aufbewahrungsräumen Gerüche anzieht.

Im doppelten Sinne kommt daher der Kochkunst Bedeutung in der Pathologie zu.

III. Die Kochkunst in der Therapie.

1. Die Kochkunst in der Rezeptierkunst.

Für den Bezug ihrer Heilmittel verschmäht die Heilkunst die Kunst der Köche und bevorzugt die durch Kochen und andere Prozeduren im Laboratorium der chemischen Experimentierkunst gewonnenen Verbindungen oder die Mischungen aus der Rezeptierkunst der Apotheke. Die Zubereitung der Heilmittel ist daher ein von der medizinischen Wissenschaft längst gepflegtes Grenzgebiet der beiderseitigen Fachmänner, während die Zubereitung der Nahrungs- und Genussmittel noch immer nicht als ebenbürtig oder auch nur als irgendwie beachtenswert angesehen wird. Dieses Verhältnis hat sich auch nicht geändert, als neben der arzneilichen Behandlung in der Heilkunst die diätetische Heilmethode sich als ebenbürtige, selbständige Disziplin entwickeln konnte, „die Ernährungs-

therapie". Das ist aber um so merkwürdiger, als mehrfache Gründe eigentlich die entgegengesetzte Richtung in der Entwicklung erwarten liessen.

Nichts ist nämlich mehr schematisch ein für allemal vorgeschrieben und weniger individuell als die Zubereitung der Heilmittel. Die Zubereitung der Nahrungsmittel hingegen erfordert stets ein so individuelles Eingehen wie überhaupt kaum irgend etwas anderes. „Die Diätetik erfordert eine viel grössere Individualisierung, als die medikamentöse Therapie," sagt F. Riegel[1]).

Verhältnismässig nur ausserordentlich geringfügig ist die Anzahl der Zubereitungen für die Heilmittel, für die Nahrungsmittel hingegen ist sie ausserordentlich mannigfaltig.

Die Art der Aufnahme der Heilmittel in unsern Körper ist mehr oder minder gleichgültig. Die Art der Aufnahme der Nahrungsmittel ist ausserordentlich wichtig. Für sie steht uns nur ein Weg zur Verfügung, soweit wenigstens eine länger dauernde Verpflegung in Betracht kommt.

Dennoch ist es Vorschrift, dass ein Fachmann überall der Zubereitung der Heilmittel vorsteht. Hingegen ist es nie und nirgends ein Fachmann, der die Zubereitung der Nahrungsmittel für Kranke leitet.

Dabei sind sogar die Arzneiverordnungsformen vielfach genau dieselben wie die Zubereitungen in der Küche, Konditorei und Pâtisserie: Bissen Boli, Kaumittel Masticatoria, Zuckerkügelchen Rotulae, Ueberzuckerungen Confectiones, Kräuterzucker Conserva, Lecksaft Linctus, Extraktionsformen wie Mazerationsaufguss, Infusum frigide paratum, Digestionsaufguss, Tee Species, Aufguss Infusum, Abkochung Decoctum, Kräutersaft Succus herbarum, Gallerte Gelée Gelatine finden ebenso in der Küche wie in der Apotheke Verwendung.

Der Arzneischatz führt auch vielfach dieselben Mittel wie die Küche und bezweckt die nämlichen Effekte. Wie in der Kochkunst wendet man in der Rezeptierkunst besondere Mittel an, um Geschmack und Geruch zu geben.

Die Geschmacks- und Geruchsmittel finden in der Apotheke zur Aufbesserung und Verdeckung des allen Arzneien eigenen schlechten Geschmacks ihre Verwendung. Sie sind die „Geschmacks-Korrigentien". In der Küche hingegen dienen sie zur Würzung der an sich geschmacklosen Nahrungsmittel für Gesunde und Kranke und zur Herstellung von Genussmitteln. Die Küchensprache nennt diese Mittel „Geschmack gebende Zutaten".

---

[1]) „Ernährungstherapie bei sogenannten Erkrankungen der Speiseröhre und des Magens." Leyden's Handb. VI. Kap. II, p. 195.

Selbst bei äusserlich wirkenden und äusserlich zur Anwendung gelangenden Arzneiformen bedarf man der Geschmackskorrektion, ja sogar der Geruchs- und Gesichtskorrektion. Diese benutzt man z. B. stets bei Verordnung von Zahnpulvern. Für Mund- und Gurgelwässer, Collutoria, Gargarismata ist es direkt notwendig, ein Geschmackskorrigens zuzusetzen.

Auch findet das eigentliche Material der Küche, Nahrungsmittel selber (Nutrientia) und Genussmittel, arzneiliche Verwendung. Ja, die Heilkunst entnimmt direkt der Kochkunst die Mittel zu Heilzwecken. Die Genussmittel Wein, Bier, Branntwein, Kaffee, Tee, Schokolade waren schon längst beliebteste Mittel zum Genuss, bevor ihre physiologisch wirksamen Prinzipien Alkohol, Koffein, Theobromin u. s. f. vom Chemiker isoliert, vom Mediziner als Arzneimittel benutzt wurden.

Die Kokablätter waren viel früher Genussmittel, bevor sie Arzneimittel geworden sind. Nach den Berichten Reisender (Tschudi) haben die Indianer schon längst durch das Kauen der mit Kalk gemischten Blätter sich den Genuss und die Fähigkeit verschafft, grosse Strapazen lange Zeit, auch bei mangelnder Nahrung, zu ertragen.

Die Zuckerwaren freilich wurden anfangs nur in der Offizin der Apotheke hergestellt. Es waren die Apotheker, welche aus Zucker manches Heilmittel zusammenstellten und auch zuerst Konfekt bereiteten. Erst viel später übernahmen die Zuckerbäcker die Zubereitung. Die sogenannten Morsellen, würzige magenstärkende Mischungen mit Zucker und Mandeln in Form von Täfelchen, entstanden zu jener Zeit auch in der Apotheke. Heute werden sie meistens fabrikmässig hergestellt. Früher galt auch das Marzipan als Heilmittel. Die Bonbons, die trotz ihres französischen Namens aus Deutschland stammen, wurden zuerst von den Apothekern und zwar im Mittelalter angefertigt. Die modernen, mit ausgesuchtem Geschmack bereiteten Leckereien der Spezialfachmänner sind natürlich nicht mehr mit diesen Süsswaren zu vergleichen.

Kühlende Mittel (Refrigerantia), welche kühlend schmecken, wie verdünnte Säuren, Natrium nitricum; Appetit machende Mittel (Stomachica): Gewürze, bittere Mittel, kleine Quantitäten Alkohol, Kondurango; Ekel machende Mittel (Nauseosa), wie die Brechmittel in kleiner Gabe; Magen beruhigende Mittel (Sedantia, Antiemetica), die alle sensiblen und motorischen Erregungszustände des Magens aufzuheben vermögen, wie Opium; Blähung treibende Mittel (Carminativa), z. B. die ätherischen Oele, die Gewürze; Verdauung befördernde Mittel (Digestiva), wie die Gewürze, Salzsäure, Pepsin, Kochsalz; Speichel absondernde Mittel (Sialaloga, Ptyalaloga, Masticativa),

wie die Gewürze, wie Pilokarpin, Quecksilber; Speichelabsond aufhebende Mittel, wie Atropin u. s. f. sind grosse Gruppen der A mittellehre. Es ist auffallend, dass so sehr häufig unter allen d verschiedenen therapeutischen Zwecken dienenden, arzneilichen Gr die Gewürze wiederkehren. Das sind die „scharf schmeck Küchen- und Arzneigewürze", wie sie in der Arzneimittellehr nannt werden.

Die Pharmakologie zählt Gewürze zu der Gruppe der A der aromatischen Gewürze, der Geschmacks- und Geruchsmittel Magenmittel Stomachica, der Acria, der Carminativa, der Analep der Rubefacienta u. a. m.

Diese Gewürze sind aber fast die wesentlichsten Bestandteil Küche. Durch die Zutat der Gewürze, vor allem Pfeffer und werden die an sich geschmacklosen Nahrungsmittel erst zu schm haften Speisen, zu Genussmitteln.

Das erste von allen Gewürzen überhaupt ist ein Küchenge das „Kochsalz". Seine Bedeutung für die Kochkunst, für die bereitung der Nahrungsmittel zur Erzielung der Schmackhaftigke zu allen Zeiten von allen Völkern gleichmässig erkannt worden, Wertschätzung für die Küche bis auf den heutigen Tag erhalte blieben. Die unbedingte Notwendigkeit dieses Gewürzes für Kochkunst bringt es mit sich, dass sich die Literatur aller V mit diesem Küchengewürz beschäftigt.

Salz und Brot gilt für das einfachste und äusserste, dessen Mensch bedarf, für die Urspeise. Varro sagt, die Altvordern h zu ihrem Brote nur Salz als Gewürz oder Beikost genossen, Plinius[1]) durch das bezügliche Sprichwort bestätigt findet: V etiam pulmentarii vice usos veteres sale auctor est, et salem cum esitasse eos proverbio apparet. Der schlichte Landmann gibt Horaz[2]) die Regel:

cum sale panis
Latrantem stomachum bene leniet.

Das deutsche Sprichwort gibt dafür folgenden Ausdruck:

Salz und Brot
Macht Wangen rot,
Schlägt den Hunger tot.

An die Vorstellung des Salzes knüpft sich sogar der Begriff Sitte, der Treue und Gastlichkeit. Wie noch heutzutage der tretende Gast mit der Gabe von Brot und Salz willkommen gehe

[1]) Plin. 31, 89.
[2]) Sat. 2, 2, 17.

wird, so beruft sich der Araber bei Streitigkeiten darauf, dass der Gegner mit ihm Brot und Salz gegessen habe, d. h. dass es sich um den Bruch vertrauter Freundschaft handle. Erst derjenige Freund ist bewährt, mit dem wir einen Scheffel Salz verzehrt haben. „Ohne Erprobung," sagt Aristoteles[1]), „und bloss auf Grund eines Tages gibt es keinen Freund, vielmehr bedarf es zum Freundschaftsbunde der Zeit oder des sprichwörtlichen Scheffels Salz"; nach dem Sprichwort kennt man sich gegenseitig erst dann, wenn man das erforderliche Quantum Salz (τοὺς λεγομένους ἅλας, d. h. eben den Scheffel, den μέδιμνος) zusammen verbraucht hat[2]). Dasselbe Bild braucht Cicero in seinem Traktat von der Freundschaft (19, 67): „verumque illud est, quod dicitur, multos modios salis simul edendos esse, ut amicitiae munus expletum sit".

Wenn ein Genussmittel wie Kochsalz gleichmässig von allen Menschen stets zur Nahrung verwendet wird, so weist schon diese Tatsache auf ein physiologisches Bedürfnis hin. Diese Anschauung kommt bereits bei den Alten zum Ausdruck, die ihrer Denkungsweise gemäss ein also wohltätig empfundenes Produkt für heilig hielten. „Alles, was den Menschen gemeinsam ist," sagt Plutarch[3]), „und einem allgemeinen Bedürfnis dient, wird von ihnen als göttlich angesehen, so das Wasser, das Licht, der Frühling; ja die Erde gilt nicht bloss als göttlich, sondern als Göttin. Nun steht aber als Bedürfnis keinem andern das Salz nach". Daher schon Homer[4]) dem Salze das Prädikat θεῖος gibt: „πάσσε δ'ἅλὸς θειοῖο", „er bestreute den Braten mit göttlichem Salze".

An der Heiligkeit nimmt sogar auch das Salzfass, salinum, Teil, in welchem der Geist der Familie, das sittliche Band der Familie, verkörpert scheint.

Das Salz brechen ist daher auch bei den Griechen soviel als die Treue brechen. Schon Archilochus schleudert in dieser Form den Vorwurf der Wortbrüchigkeit gegen den Lycambes, den Vater der von dem Dichter geliebten Neobule[5]).

„ὅρκον δ'ἐνοσφίσθης μέγαν
ἅλας τε καὶ τράπεζαν —"

„Du hast den grossen Schwur nicht geachtet, das Salz und den Tisch." So fragt auch Demosthenes[6]): πότεροι οὖν τοὺς ἅλας παρέβαινον καὶ

[1]) Eth. Eudem. 7, 2, 46.
[2]) Eth. Nicom. 8, 3, 8.
[3]) Symp. 5,10, 2.
[4]) Il. 9, 214.
[5]) Fr. 96 Brgk.
[6]) de falsa leg. 191.

τὰς σπονδάς; „wer von beiden hat also das Salz übertreten und den Vertrag?"

Nicht nur heilig, auch heilsam erschien es schon den Alten. Nichts ist heilsamer, lautete ein Spruch der Aerzte, als Salz und Sonne[1]), totis corporibus nihil esse utilius sale et sole. So ergibt sich die merkwürdige Tatsache: Seit alters her hat die Kochkunst die hohe Bedeutung dieses Geschmacksmittels erkannt und praktisch verwertet, schon seit jeher gilt das Küchengewürz par excellence, das Kochsalz, heilig und heilsam; die Heilkunst und Heilmittellehre berücksichtigt für die Therapie dieses Moment erst in allerneuester Zeit. Dabei ist die Lösung dieses Salzes diejenige, die den wissenschaftlichen Namen „physiologische Lösung" trägt.

Nächst dem Salz sind die gebräuchlichsten Gewürze in der Kochkunst die Pfefferarten, schwarzer und weisser Pfeffer, Piper nigrum et album, ersterer die getrocknete, sehr scharfe, unreife Beere, letzterer der viel schwächere Samen der reifen Frucht von Piper nigrum. Filehne[2]) gibt an: „Bei geschlossener Nase schmeckt Pfeffer dann nur scharf, oder richtiger auch dieses nicht, sondern schwach süsslich." Einen süssen Geschmack hat aber der Pfeffer auch dann niemals.

Dem Pfeffer kommen starke Wirkungen auf die Verdauung zu; es entsteht ein Gefühl von Wärme, stärkerer Appetit, besseres Verdauungsvermögen; durch seinen Einfluss gelingt es dem Menschen, bei grossen Mahlzeiten quantitativ auch viel mehr Nahrung einzunehmen und selbst krankmachende Substanzen, z. B. Gurken, unreifes Obst ohne nachfolgende Schädigung zu verdauen.

Spanischer Pfeffer, Piper Hispanicum, Fructus Capsici, der rote Pfeffer, ein in Oesterreich unter dem Namen Paprika sehr beliebtes Gewürz von Capsicum annuum, hat, wie der heftig brennende Geschmack und das Wärmegefühl im Magen beweist, einen die Schleimhaut irritierenden Bestandteil, der aber chemisch noch nicht rein dargestellt ist. Schon in kleinen Mengen erregt das Pulver im Mund und Magen Brennen und Wärmegefühl und unterstützt sehr hervorragend Appetit und Verdauung. In Ungarn gehört Paprika zu den unentbehrlichsten Gewürzen und wird fast zu allen Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichten genossen.

Eine Mischung von Paprika, Curcuma, der Wurzel einer Ingwerart, Koriander, Pfeffer, Zimt, Muskatblüte, Gewürznelken, Kardamom und Ingwer ist Currypulver; benannt nach einem in Indien sehr

[1]) Plinius 31, 102.

[2]) Cloetta-Filehne, Lehrbuch der Arzneimittellehre, 1887, Freiburg i. Br., p. 278.

beliebten, auch nach England eingeführten Gerichte, dem sogenannten Curry, einer Art Gullasch, welches seinen Hauptwert durch Zusatz jenes Pulvers erhält, gilt es als vorzügliches Gewürz für verschiedene Fisch- und Fleischgerichte.

Cayennepfeffer von Capsicum Brasiliense, der spanische Pfeffer, ist ebenfalls ein starkes, arzneiliches Gewürz und Küchengewürz. Die Erfahrung der Kochkunst hat gelehrt, dass verkochter Paprika an Schärfe verliert, während Cayennepfeffer an Schärfe zunimmt.

Piper jamaicense, Fructus Ammomi, Nelkenpfeffer, Piment, engl. Gewürz, besitzt ein Gemisch von Gerüchen, welches zugleich an Pfeffer, Gewürznelke und Zimt erinnert. Durch diese ganz merkwürdige Eigenschaft bildet es ein hervorragend wertvolles Speisegewürz. Wegen ihres ätherischen Oeles findet die Frucht auch in der Parfümerie und in der Likörfabrikation Verwendung.

In der Arzneimittellehre werden diese gewöhnlichsten Küchengewürze, Pfeffer und Salz, in die verschiedensten Gruppen der Alterantia, Resolventia, Resorbentia, Antidyscrasica oder der Hautreizmittel Rubefacientia oder der Magenmittel eingereiht.

Die Gewürze, welche die Küche ausser Pfeffer und Salz am häufigsten verwendet, wenden sich an die übrigen Geschmacksqualitäten: sauer, süss und bitter. Das Küchengewürz Essig gehört arzneilich zur Reihe der Cauteria, Aetzmittel oder der Gruppe der Acida, Alterantia, Resolventia, Resorbentia, Antidyscrasica.

Seit alters her verwendet die Kochkunst, um den bitteren Geschmack zu erzielen, die bittere Mandel, die im Uebermass genossen, wie eben alles andere, auch giftig wirken kann. Der giftigen Eigenschaften der bitteren Mandel (Amygdalus communis) geschieht bereits in den Schriften des Altertums mehrfach Erwähnung. Dass sich aus den Blättern des Kirschlorbeers (Prunus Laurocerasus) ein betäubendes Oel erhalten lässt, ist schon zu Anfang des 18. Jahrhunderts bekannt, und in den letzten Dezennien desselben Jahrhunderts finden wir das Kirschlorbeerwasser bereits vielfach als Heilmittel angewendet. Erst im Anfange des vorigen Jahrhunderts, aber gleich in der ersten Zeit, in welcher die Chemiker dem Studium der organischen Verbindungen ihre Aufmerksamkeit zu schenken begannen, fand man das wirksame Prinzip in der Blausäure.

Zu der Gruppe der Narcotica zählt daher die moderne Heilmittellehre die Amygdalae amarae und Aqua Laurocerasi, Kirschlorbeerwasser.

Zu den Rubefacientia Vesicantia, Cauteria zählt die Arzneikunde Semen Sinapis nigrae, Senfsamen, die Samen von Brassica nigra (Cruciferae), schwarzer Senf, da sie ihre Präparate Senfteig, Oleum

Sinapis aethereum, Spiritus Sinapis, Senfpapier (Papier Rigolot) nur zu äusserlichem Gebrauch verwendet. Der Senfsamen, ebenso der weisse Senf von Brassica alba, wird zur Bereitung des „Tafelsenf“ oder auch „Mostrich“ genannten Gewürzes benutzt.

Dieses sehr beliebte Gewürz ist der Kochkunst zu den verschiedensten kalten und warmen Fisch- und Fleischgerichten, zur Bereitung von vielen pikanten Saucen geradezu unentbehrlich. Durch Zusatz und richtige Verteilung der verschiedenen Substanzen wie Wein, Most, Essig, Zucker, Kräuter, Gewürze, wird ein milderer oder schärferer Geschmack des Senfs erzielt. Der englische Senf ist der schärfste, der französische der gewürzreichste, der deutsche, besonders der mit Most angemachte, der mildeste, und der österreichische ist der süsseste. In geringeren Quantitäten genossen, unterstützt Senf die Verdauung, namentlich bei fetten Fleisch- und Fischgerichten. Die ganzen Senfkörner werden zum Einmachen der Senfgurken und der Mixed-Pickles verwendet.

Wenig pharmazeutisch gebraucht, aber in der Küche vielfach in Verwendung sind folgende aromatische Drogen und Präparate wie: Oleum Citri, Zitronenöl; Radix Angelicae, Engelswurzel; Oleum Bergamottae; Herba Spillanthis, Parakressenkraut; Radix Pyrethri, Bertramwurzel; Cortex Aurantii Fructus, Pomeranzenschale; Aqua Aurantii Florum; Oleum rosae, Rosenöl; Rhizoma Irdis; Herba Meliloti, Quendel; Herba Serpylli, Feldkümmelkraut; Gartenthymian, Herba Thymi; Bertramwurzel, Radix Pyrethri germanici; Wermutkraut, Herba Absynthii; Kaskarillenrinde, Cortex Cascarillae. Melisse, ein nach Zitronen duftendes Kraut, kommt besonders in England als Küchenkraut in Gebrauch, auch zur Würzung verschiedener Weinbowlen. Arzneilich wird Aqua Melissae, Spiritus Melissae compositus, Spiritus aromaticus, Karmelitergeist gebraucht.

Für die Zubereitung von Nahrungsmitteln und Genussmitteln finden die Krauseminz Herba Menthae crispae und Pfefferminz Herba Menthae piperitae vielfach Verwendung, so zur Herstellung von Likören. Für die Küche werden nur in Amerika und England die frischen Blätter als würzige Zutat zu einigen Gemüsen und Saucen sowie zu erfrischenden Getränken verwendet.

Von einheimischen Gewürzen werden Kümmel, Semen Carvi, die Früchte von Carum Carvi, sehr häufig verwandt. Alltäglich wird es als Gewürz reichlich genossen zum Brot, aber auch zu arzneilichen Präparaten: Semen Carvi, Oleum Carvi, Spiritus Carvi Kümmelgeist. Für Gemüse, Saucen und Käse ist es ein sehr beliebtes Gewürz. Man braucht es auch in der Likörfabrikation zu Getreidekümmel (Gilka), Danziger Goldwasser, Allasch u. s. w.

Von Fructus Anisi stellati, Sternanis, wird arzneilich Spiritus Anisi auch gebraucht. Im Geschmack dem Fenchel nicht unähnlich, wird Anissamen auch wie dieser zu feinem Backwerk und zur Likörfabrikation verwendet.

Die Salbei, deren Wasser Aqua Salviae noch pharmazeutisch gebraucht wird, findet in der Küche bei sehr verschiedenen Fisch- und Fleischgerichten, teils beim Braten, teils beim Marinieren, sowie auch zu einigen Saucen und Farcen und als Würze zum Braten, besonders Hammelbraten, Verwendung.

Der Majoran (Mairan) ist wegen des angenehm aromatischen Geschmackes zur Würze von Saucen und Würsten beliebt.

Die Becherblume, auch Pimpernell genannt, hat ein etwas herb schmeckendes, würziges Kraut und gehört zu den Salat- und Suppenkräutern.

Rosmarin wird zum Marinieren von Fischen und Fleischstücken sowie zur Würze von warmen Saucen verwendet.

Beifuss ist ein sehr schätzenswertes Gewürz für Braten, z. B. Gänse-, Enten-, Schweinebraten.

Ein dem Dill verwandtes Gewürzkraut ist der Fenchel, der ebenfalls zum Einmachen der Gurken verwendet, und mit dessen reifen Samen in manchen Gegenden Deutschlands das Brot gewürzt wird.

Die Samen der Kardamomfrüchte sind sehr würzig und aromatisch und gelten zu Backwerk und Mehlspeisen als ein vorzügliches Gewürz.

Die Lorbeerblätter sind ein unentbehrliches Küchengewürz, das zu verschiedenen Saucen, Marinaden, zur Bereitung von Fischen verwendet wird.

Koriander, Fructus Coriandi, wegen des eigenartigen Geruchs der frischen Blüten und Blätter auch Wanzendill genannt, wird als Gewürz zumal für die in Essig eingemachten Früchte genommen.

Kalmus, Radix Calami, Kalmus oder „Magenwurz“ wird zur Likörfabrikation als Zusatz zu eingemachten Früchten benutzt, überzuckert wird die Kalmuswurzel als magenstärkendes Konfekt genossen. Genauere wissenschaftliche physiologisch-pharmakologische Untersuchungen über die Wirkungsweise liegen nicht vor.

Therapeutisch werden viele Gewürze niemals verwendet, ausschliesslich in kulinarischer Form aber als Zusatz zu verschiedenen Speisen sehr vielfach. Das gilt z. B. von den Gewürznelken, Nägelein, Girofle, Caryophylli, Blüten von Caryophyllus aromaticus. Diese werden nicht allein als Küchengewürz, sondern auch zur Likörfabrikation und Herstellung von Parfümerien verwendet. Oleum Caryophyllorum wurde früher noch arzneilich verordnet.

Viele für die Küche sehr wichtige Küchengewürze findet m gar nicht mehr in der modernen Literatur über Arzneien.

Die wichtigsten Würzstoffe für die Küche geben die Blätter u unterirdischen Knospen unserer Zwiebelgewächse, die wegen ihr eigenartigen aromatischen Geschmackes schon seit den ältesten Zeite als Gewürz Verwendung finden. Da die ältesten Kochbücher der ver schiedensten Kulturvölker ihrer anerkennend erwähnen, so ist woh anzunehmen, dass die Zwiebel überhaupt das älteste Speisegewürz ist. Schon vor 3000 Jahren wurde sie bei den Aegyptern und Indern stark kultiviert. Athenäos brät seine Zwiebel nach uralter Sitte in heisser Asche. Der wirksame Bestandteil, der sich in allen Organen, besonders aber in der Zwiebel dieser Kräuter vorfindet, ist von so intensivem Geruch, dass der Köchin bei der Zubereitung „die Augen übergehen". Fast alle Laucharten zeigen den eigenartigen Beigeschmack, es werden unter diesen die Zwiebel, die Schalotte, der Knoblauch, die Perlzwiebeln, der Porree und Schnittlauch am häufigsten angebaut.

Die Zwiebel, Bolle oder Zipolle (Allium cepa) erwähnt schon Herodot als die gewöhnliche Speise der Arbeiter bei den Pyramiden, welche dieselbe zugleich als sicheres Mittel gegen den brennenden Durst gebrauchten. Noch heute ist die Zwiebel bei uns ein begehrtes Gewürz an Saucen, Fleischspeisen, Fischen und Konserven.

Die dauernde Winterbolle (Allium fistulosum) hat einen milderen Geschmack. Die Zwiebelmaus (Arvicola gregalis) und die Zwiebelfliege (Anthomya ceparum) lieben ihren Geschmack und richten au den Zwiebelfeldern grossen Schaden an.

Noch beliebter für den Küchengebrauch ist die kleine Schalot (Allium ascalonicum). Sie hat einen weit feineren Geschmack als d gemeine Zwiebel.

Nächst der Schalotte ist der Knoblauch (Allium sativum) häufigsten verbreitet. Er ist eines unserer ältesten Speisegewü Während die Zwiebeln wegen ihres scharf beissenden Geschmac von anderen Tieren möglichst gemieden werden, liebt die Knoblau maus (Arvicola alliarius) den Knoblauchgeschmack sehr und ric daher in den sibirischen Knoblauchfeldern grossen Schaden an.

Verwandt mit dem Knoblauch sind die Perlzwiebeln (A ophioscrodon), welche wegen des feinen aromatischen Geschmacke wiegend beim Einmachen von Früchten und Konserven Verwe finden. Im Volke sind die Perlzwiebeln auch unter dem Rockenbollen bekannt, eine Verstümmelung des französischen recambole, während sie richtiger Roggenbollen heissen sollte sie hin und wieder verwildert zwischen dem Roggen vorkomm

Der Porree, Borree oder Lauch (Allium ampeloprasum) wird bloss als Zutat zu Fleischbrühen und Gemüse verwendet.

Eine Gewürzzwiebel ist schliesslich noch der Schnitt-, Gras- oder Röhrenlauch (Allium schoenoprasum), welcher in der Küche fast ebenso unentbehrlich geworden ist wie die Zwiebel. Man verwendet die Blätter als Würze an Suppen, Salaten und Saucen, weissem Käse, sogar an Bratkartoffeln und auf dem einfachen Butterbrot.

Kerbel ist eine bekannte Gewürzpflanze, die Petersilie ein sehr wertvolles Küchengewürz, das schon von Aspicius geschätzt wird, Dill oder Gurkenkraut war schon den alten Römern bekannt, der Boretsch, Bourache, Gurkenkraut, wird entweder als Zutat oder selbst als Salat, und zwar vielfach als Beigabe zu Suppenfleisch gegessen, Estragon, Bertram, Dragun, dient hauptsächlich zur Bereitung des Estragonessigs, welcher für Mayonnaisen und feine Salate unentbehrlich ist, Bohnenkraut oder Pfefferkraut, Saturei, dient zur Würze des Bohnengemüses und wird als solche zur Wurstfabrikation verwendet.

Schliesslich ereignet es sich auch, dass die Pharmakologie bisher keine gröbere Wirkung nachweisen konnte und demgemäss manche Würzen und Genussmittel für überflüssig hält.

Ingwer, Gingembra, Radix Zingiberis von Zingiber officinale, das durch sein ätherisches Oel von unbekannter Zusammensetzung einen prickelnd-aromatischen Geschmack hat und Wärmegefühl im Magen, Steigerung des Appetits und der Verdauung hervorruft, benutzt die Kochkunst in verschiedenster Weise als appetitreizendes Mittel, arzneilich gilt es für direkt überflüssig. In der Küche wird es zu einigen Speisen und einigem Backwerk benutzt, mehr noch in der Likörfabrikation. In England gibt es sogar ein Ingwerbier.

Andererseits hat die chemische Wissenschaft aus den Genussmitteln wirksame Bestandteile isoliert, die die Wissenschaft der Arzneien als Gifte erkannt hat.

Muskatblüte, Macis, Muskatnuss, Nuss moschata, Semen Myristicae, Muskatnüsse, erklärt die Pharmakologie für stark giftig, der Kochkunst sind sie beliebte Würzmittel.

Der Würzstoff des Bieres, ein chemisch der Hopfenbittersäure sehr nahestehender Körper, ist ein Bitterstoff, der, direkt dem Blute einverleibt, ein starkes Gift ist. Bei der Bierbereitung werden dem Hopfen wirksame Bestandteile, insbesondere das im Hopfenmehl oder Lupulin enthaltene Hopfenöl, Hopfenbitter und Hopfenharz sowie Gerbsäure entzogen, und diese sind es gerade, welche dem Bier einen aromatisch bitterlichen Geschmack verleihen. Ohne Hopfen und Malz ist der Geschmack eines guten Bieres so wenig möglich, dass

sich die völlige Wertlosigkeit in dem Wort „Hopfen und Malz verloren“ schon ausdrückt.

Nun erfahren aber manche Nahrungsmittel und Genussmittel in der Küche Verwendung, denen eine entschieden arzneiliche Wirkung nachzurühmen ist.

Vanille, Fructus Vanillae, die Fruchtkapseln von Vanilla planifolia, findet in der Kochkunst eine verbreitete Anwendung als Gewürz. Sie besitzt ein höchst angenehmes und feines Aroma und ist in der Konditorei und Schokoladenfabrikation geradezu unentbehrlich geworden. Auch die Parfümerie- und Likörfabrikation hat sich die Vanille nutzbar gemacht, medizinisch wird sie gar nicht gebraucht. Man sagt ihr jedoch seit alters her eine Einwirkung auf den Sexualtrieb nach.

Echter oder Ceylonzimt, Cannelle, Cortex Cinnamomi Zeylanici, Rindenbast von gleichnamigen Bäumen, der eines der lieblichsten und feurigst schmeckenden Oele enthält, ist eines der beliebtesten Gewürze. In der Küchensprache Kaneel genannt, ist es für Backwerk, Mehlspeisen, Kompotte, Saucen, Crêmes, Gelees, Liköre und Schokolade sogar eines der feinsten Gewürze. Nachweislich regt Zimt die Gebärmutter zu Kontraktionen an oder stillt gar Blutungen derselben. Bevor Secale in die Praxis eingeführt war, bildete Zimt eines der gebräuchlichsten Präparate bei Wehenschwäche und Uterusblutungen während der Geburt. „Bei geschlossener Nase“, gibt Cloetta-Filehne[1]) an, „schmeckt Zimt nur süss, nicht aromatisch.“ Süss ist jedoch der Geschmack keineswegs. In seiner Wirkung unterscheidet es sich nicht von Chinazimt, Zimtcassie, Cortex Cinnamomi Cassiae, von gleichnamigen Bäumen in China.

Der Safran, Crocus, die getrocknete Blütennarbe von Crocus sativus, eines der aromatischsten Gewürze, wird zum Färben einiger Mehlspeisen, seltener als Gewürz verwendet und verleiht den verschiedensten Speisen, besonders Bouillonreis, einen sehr angenehmen, lieblichen Geschmack. Auch dieses Gewürz steht im Rufe, ähnliche Wirkung auszuüben.

Sellerie, als Gewürz sehr beliebt, dient dazu, den Geschmack der Bouillon aufzubessern, wirkt diuretisch, ebenso auch Fructus Juniperi, Wacholderbeeren, die Früchte des Wacholderstrauches Juniperus communis; sie gelten in der Küche für unentbehrlich besonders zum Kohl und zu Fleisch von Krammetsvögeln, bilden aber auch in manch andern Speisen und Saucen eine angenehme Würze. Auch in der Likörfabrikation spielen die Wacholderbeeren eine be-

[1]) 1887 Freiburg i. Br. p. 278.

deutende Rolle; der bekannte Steinhäger, der holländische Genever und der englische Gin sind Destillate dieser aromatischen ölhaltigen Beeren.

Allbekannt ist es ja, dass Rüben, Rettig, Lauch den heftigsten und mächtigsten aller sinnlichen Triebe ganz gewaltig beeinflussen.

Es ist ausserordentlich merkwürdig, dass die Menschen in den verschiedensten Ländern und zu den verschiedensten Zeiten immer genau eben dieselben sehr verschiedenen Pflanzenbestandteile als Genussmittel ausfindig gemacht haben, die einen und denselben wirksamen Gewürzstoff als Genussmittel besitzen. In keiner Beziehung ist die Menschheit sogar dermassen streng konservativ geblieben wie in dieser Hinsicht. Dabei zeigt es sich mehrfach, dass man es schon frühzeitig verstanden hat, den Bezug an Genussmitteln in erschöpfender Weise ausfindig zu machen. Tatsächlich nimmt der Gebrauch der Würze mit der geistigen Bildung zu.

Es ist höchst auffallend, so überaus zahlreich wissenschaftliche Untersuchungen und so ausserordentlich häufig Beobachtungen gerade über die Gewürze angestellt sind, weder die physiologischen Wirkungen noch die pharmakologischen sind irgendwie erkannt. Noch auffallender ist aber, dass der praktische Effekt, den die Kochkunst ohne jede theoretisch wissenschaftliche Anleitung seit jeher verfolgt, ein ganz eklatanter und sicherer ist. Schon diese Tatsachen deuten darauf hin, dass die wissenschaftlichen Beobachtungen von einem einseitigen, möglicherweise unrichtigen Gesichtspunkte gemacht sind. Stets hat man auch hierbei den Einfluss des Geschmacks unterschätzt, den Einfluss der Sekretion überschätzt, die mechanische Beeinflussung ganz und gar vernachlässigt.

Für die Arzneimittellehre kommt stets nur die eine, die entferntere, die hämatogene Wirkung in Betracht; die sensuale ist ihr „Nebenwirkung".

Für die Kochkunst kommt im Gegenteil zunächst nur die sensuale Genusswirkung in Betracht und die reflektorische Wirkung, die psycho-reflektorische und die sensuell-reflektorische; ihr ist wiederum die hämatogene Wirkung nur „Nebenwirkung".

An „Wirkungen" im engeren Sinne unterscheidet die Pharmakologie zwei Arten, erstens örtliche, lokale, direkte, d. h. solche, welche nur am Orte der Anwendung, nur an dem Körperteile zustande kommen, auf welche die Substanz appliziert worden ist, und zweitens resorptive, indirekte, entfernte Wirkungen, d. h. solche, welche sich erst entwickeln, nachdem die betreffende Substanz in die zirkulierenden Säfte unseres Organismus aufgenommen ist. Die Pharmakologie hat bisher einesteils die eklatanten äusseren Wirkungen lediglich beachtet. So kommt es, dass sie viele Gewürze und Würzstoffe als

Vesicantia, Rubefacientia betrachtet und auch therapeutisch als solche verwendet. Andererseits hat die Pharmakologie die eklatanten inneren Wirkungen lediglich beachtet, also die resorptiven. So kommt es, dass manche Gewürze als Excitantia und Gifte angesehen werden. Daher mussten die unleugbaren hochbedeutsamen Wirkungen des Geschmacks auf die Verdauung übersehen werden und somit auch die physiologischen Aufgaben einer Kunst, welche allein auf den Geschmack wirkt, die Leistungen der Kochkunst.

Die einseitige Betrachtung vom Gesichtspunkte des Chemikers macht sich auch auf diesem Gebiete geltend. Häufig konnte man das wirksame chemische Prinzip nicht auffinden, hielt die pharmakologische Wirksamkeit nicht für bewiesen und gab jedenfalls die therapeutische Anwendung auf. Nun spielt aber bei den geringen Mengen, in denen die Gewürze in der Küche zur Verwendung kommen, der Gehalt an demjenigen Teil, der der Pharmakologie als wirksames Prinzip nach der Resorption gilt, ebensowenig wie der Gehalt an Nährstoff in den Genussmitteln eine Rolle. Naturgemäss werden die Gewürze nicht in den allerschwersten Erkrankungen der Verdauungswege benutzt. Bei Meteorismus infolge von Peritonitis oder Typhus, bei anderen akuten entzündlichen Affektionen des Magens und Darms ist ihre Anwendung kontraindiziert. Aber z. B. bei Flatulenz-Zuständen, welche die einfache Folge zu starker Gärungsvorgänge im Darm ist, kommen sie in Betracht, also in Fällen, die im pathologisch-anatomischen Sinne zwar weniger bedeutungsvoll, aber ungleich häufiger und therapeutisch auch für den Praktiker wichtiger sind.

Dazu kommt, dass die kulinarische Wirksamkeit sicherer und angenehmer ist als die arzneiliche. Durch die Gewürze wird die Peristaltik kräftiger, ohne doch zugleich beschleunigt zu werden, so dass grössere Mengen vom Darminhalt ohne Beschwerden nach dem Mastdarm hingeschafft werden und zwar im normalen Rhythmus, ohne dass flüssige Entleerung erfolgt. Zum Nachteil der Praktiker und der Kranken hat man die Gewürze lange Zeit nicht der Beachtung seitens der medizinischen Erforschung für würdig gehalten und sie mehr für Luxus angesehen. „Bis jetzt sind die Gewürze mehr als Luxusgegenstände behandelt worden," sagt Liebreich[1]) „und für die wissenschaftliche Betrachtung der Ernährung wenig oder gar nicht herangezogen, während doch ihre praktische Bedeutung ausser Zweifel steht." Hat man aber schon den Wert der Gewürze für die Verdauung beurteilt, so hat man wiederum den allgemein üblichen Mass-

[1]) „Ueber den Nutzen der Gewürze für die Ernährung." Vortrag in der deutschen Gesellschaft für öffentl. Gesundheitspflege zu Berlin. 2. Novbr. 1903. Therapeutische Monatshefte Februar 1904.

stab angelegt und die Magensaftsekretion dafür angesehen. Unzweifelhaft regen ja alle gewürzigen Substanzen eine vermehrte Sekretion des Magensaftes an und können in dieser Richtung als verdauungsbefördernd betrachtet werden. Allein dieses Moment ist sicherlich nicht das einzige, vielleicht nicht das wesentlichste. Binz[1]) hebt hervor: „Man hat sich bei der Herstellung der Pharmakopoe offenbar nur deshalb gescheut, die lange Reihe von Kräutern, Blüten, Früchten und Wurzeln, die meist nur der Apotheker zu sehen bekommt, noch mehr zu lichten, weil man einerseits den Gedanken an die Möglichkeit einer noch zu entdeckenden spezifischen Wirkung nicht aufgegeben hat und andererseits die alten Tinkturen für besonders zweckmässig hält, in denen die Zahl solcher Bestandteile eine recht grosse ist.

Die Gewürze haben schon physiologisch sowie auch pharmakologisch-therapeutisch sehr wichtige Aufgaben zu erfüllen.

Die Gewürze sind es, mit denen die Kochkunst überhaupt erst aus Nährmitteln die Speisen herstellt, indem sie aus ganz geschmacklosem Material die geschmackvolle Mahlzeit zubereitet. Durch die Zutat der Gewürze ist der Koch erst imstande, uns die Nahrung überhaupt geniessbar zu machen.

Bei einer Nahrung, die der Zutaten von Gewürzen gänzlich entbehrt, tritt ein Widerwille ein, so dass die Verabreichung einer solchen Nahrung, deren Kalorieenwert vollkommen ausreichend wäre, durchaus unmöglich ist. Der angenehme Geschmack und Geruch veranlasst erst die reflektorischen Einwirkungen auf den Verdauungsschlauch.

Die Riechmittel verwendet die Arzneimittellehre, um von der Nasenschleimhaut reflektorische Einwirkungen auf die Atmung auszuüben. Die Geschmacksmittel verwendet die Küche, um von der Zungenschleimhaut reflektorische Einwirkungen auf die Verdauung auszuüben. Bei Stillstand der Atmung wird auf reflektorischem Wege die Erregung derselben durch Riechmittel bewirkt. Bei Trägheit der Verdauung und Appetitlosigkeit wird auf reflektorischem Wege die Erregung durch Geschmacksmittel der Küche bewirkt. Durch die Geschmacksmittel werden aber auch häufig genug lästige Empfindungen in den Verdauungswegen zum Schwinden gebracht. Als Würzen wirken auch direkt mannigfache Speisen, die die verschiedensten Namen führen wie „Beisatz“, „Belag“ u. s. f.

Die Anwendung der Gewürze ermöglicht der Kochkunst auch die für den Geschmack so unbedingt erforderliche Abwechslung. Ohne die Abwechslung fällt nicht allein der Appetit fort, sondern die Appetitlosigkeit steigert sich sogar bis zum Widerwillen. Das ist auch bei

[1]) Binz, p. 152.

der Massenernährung sehr wichtig. Darauf hat Bär für die Kost der Gefangenen hingewiesen, neuerdings Pollitz, Münster i. W.[1]), und G. Puppe[2]). Selbst bei grösstem Hunger verweigern die Gefangenen die monotone, abwechslungslose Kost. Ja nicht nur Verdauungsstörungen, sondern Verdauungskrankheiten stellen sich ein bei der Kost, die gleichwohl in chemischer Hinsicht vollwertig anzusehen ist, ein Zustand, den man das „Abgegessensein" nennt. Die Monotonie in der Gefängniskost führt leicht zur Anämie, jener „Gefängniskachexie", welche den besten Nährboden für die Tuberkulose darstellt. Freilich kann, falls die Gefängniskost mit Gesundheitsgefährdung verbunden ist, auch Selbstbeköstigung von der Direktion gestattet werden, ebenso wie ja auch der Gebrauch eigener Kleidung und eigener Betten auf Antrag, nach der Gefängnisordnung vom 21. Dezember 1898[3]), ermöglicht ist.

Sogar für die Tierernährung sind die Gewürze von Bedeutung, wie Orth[4]) hervorhebt. Die grossen Milchkuranstalten beziehen Heu aus der Schweiz, da in demselben offenbar mehr ätherische Stoffe mitwirken, als wenn das Heu bei uns bezogen wäre. Auch in der grossen Praxis des Ackerbaues setzt man dem Klee Fenchel- oder Kümmelsamen hinzu, um auch hierdurch auf die Milchsekretion einzuwirken.

Auffällig ist eine gewisse Gegensätzlichkeit in den Wirkungen der Kochkunst und der Rezeptierkunst. Die meisten Arzneimittel verderben den Appetit. Selbst bei den Anwendungsweisen der Heilmittel, die nicht vom Munde aus erfolgen, lässt sich diese höchst unangenehme Nebenwirkung nicht vermeiden. Mehr oder weniger vermindert jedes Arzneimittel den Appetit. Wäre es je die Aufgabe in der Krankenbehandlung, den Appetit zu verderben, so wäre die arzneiliche Wirkung jedenfalls viel sicherer als die gegenteilige, nämlich den Appetit anzuregen. Das kommt therapeutisch sehr wohl bei Entfettungskuren in Betracht. Hier lässt sich diese Tatsache therapeutisch geschickt verwerten. Die unsicherste aller Arzneiwirkungen überhaupt ist die arzneiliche Wirkung der appetitanregenden Mittel. Zu diesem Zweck ist auch die Rezeptierkunst viel ungeeigneter als die Kochkunst. Denn die sicherste Wirkung der Kochkunst wendet sich an die Erregung des Appetits.

---

[1]) Versammlung der deutschen Strafanstaltsbeamten in Dresden, Juni 1905: „Ueber die Frage der Regelung der Gefangenenkost", Blätter für Gefängniskunde 1906.

[2]) G. Puppe (Königsberg), Gefängnishygiene. Vierteljahrsschrift für öffentl. Gesundheitspflege, Bd. XXXVIII.

[3]) Abgedruckt im Justizministerialblatt von 1898, p. 292 f.

[4]) Deutsche Gesellschaft für öffentl. Gesundheitspflege zu Berlin, 2. Nov. 1903.

Wenn die Physiologie erst das Wesen des Appetits erforscht hat und die Einwirkung des Geschmacks, zumal des bitteren Geschmacks, auf die Verdauung, dann wird auch der notorische Einfluss, den die Gewürze ausüben, wissenschaftlich begründet werden. Es liegt nahe, daran zu denken, dass die Gewürzstoffe auf die Muskulatur ebenso wie auf die drüsigen Elemente wirken, so zwar, dass die Muskulatur die Wege zur Weiterbeförderung des Inhaltes eröffnen hilft. Man kann ja den Appetit auffassen als mechanische Eröffnung der ersten Verdauungswege. Nun unterstützen auch die Darmgase ebenfalls die Eröffnung des Darmrohrs, so dass die Carminativa ebenfalls als Reizmittel für die Ringmuskulatur des Darms angesehen werden können. Die Drogen, welche reichliche Mengen ätherischer Oele enthalten, werden zur Anregung der Darmbewegungen benutzt, um bei Koliken die angesammelten Gase zu entfernen.

Die Gewürze entnimmt die Küche fast durchweg dem Pflanzenreich. Aber es verdient auch die Art für die Therapie Beachtung, wie die Kochkunst animale Stoffe verwendet und dem verwöhntesten Geschmack gerecht zu werden sucht. Längst ist es bekannt, dass der Keuschhahn (coq vierge) infolge seiner Enthaltsamkeit einen besonderen Geschmack hat, in dem er sich sogar von dem Kapaun vorteilhaft unterscheidet. Der gewöhnliche Hahn, dessen Fleisch hart und zäh ist, ist als coq vierge ein um so gesuchteres Gericht. Dabei soll sein Genuss auf das Genitalsystem kräftig erregend wirken.

In dieser Form ist also die Organotherapie, die man für die modernste zu halten gewohnt ist, sogar die allerälteste. Gerade wo wir in unsern therapeutischen Bestrebungen ganz modern zu sein glauben, sind wir durchaus altmodisch. Man erstaunt, wenn man die Gegenüberstellung antiker und mittelalterlicher Organpräparate vergleicht mit den modernen von Bourroughs, Wellcome, Riedel u. a., wie dies Magnus[1]) neuerdings hervorhebt.

So kommt es also, dass die Kochkunst sogar noch viel mehr leistet als die Heilkunst, die Küche mehr als die Apotheke, die Kost mehr als die Arznei, der Koch mehr als der Arzt. Ja die Kochkunst ist sogar dazu berufen, die Rezeptierkunst wesentlich zu unterstützen. Es wird nämlich die Resorption der im Magen gelösten Stoffe durch die Zutat der Gewürze gefördert. Dieselbe erreicht überhaupt erst bei Anwesenheit dieser Stoffe eine gewisse Grösse. Daher kann man diesen Umstand zweckmässig verwenden, um die Resorption von Arzneimitteln zu beschleunigen.

[1]) Hugo Magnus (Breslau): Die Organ- und Bluttherapie. Abhandlungen zur Geschichte der Medizin. Herausgegeben von Magnus, Neuburger, Sudhoff. Heft XVII. Breslau, J. U. Kerns Verlag (Max Müller) 1906.

2. Die Bedeutung der Kochkunst für die diätetische Therapie.

Ebensowenig wie in der Diagnostik der Geschmack die gebührende Beachtung bisher fand, ebensowenig nahm die Therapie auf diesen niedersten der Sinne Rücksicht. Das tritt natürlich am allermeisten in denjenigen Fällen zutage, in denen die Schmackhaftigkeit eigentlich die erste, wenn nicht die einzige Rolle spielt. Das sind die Krankheitsfälle der Zuckerkranken und Fettsüchtigen. Ebstein[1]) lässt Zuckerkranke, „welche ohne Süssigkeit nicht bestehen können", Tee und Kaffee einfach ohne Zucker nehmen und hat gefunden, dass gerade an den Verzicht auf Zucker beim Kaffee- und Teegenuss die Zuckerkranken sich fast immer leicht gewöhnen[2]). „Für Aerzte, welche Kakao gestatten, sei bemerkt, dass er sehr wohl ebenso wie Kaffee oder Tee ungesüsst genossen werden kann." Ebstein[3]) hält sogar diejenigen, welche ohne Süssigkeit nicht auskommen können, „für undisziplinierbare Menschen". „Für undisziplinierbare Menschen ist das Saccharin allerdings ein Vorteil und erleichtert die Durchführung mancher anderer diätetischer Massregeln"[4]). Allein Aufgabe der Medizin muss es doch sein und bleiben, dem Kranken den Lebensgenuss zu erhalten. Ganz gewiss ist dies doch wenigstens da die Aufgabe der Heilkunst, wo sie gar nicht einmal imstande ist, zu heilen, wie dies auch im Falle der Zuckerkrankheit zutrifft. Fast vor nichts fällt es dem Gesunden und ebenso dem Kranken schwerer, sich in acht zu nehmen, als vor dem Genuss von untersagten Speisen. Es ist geradezu auffallend, wie schwer es selbst höchst intelligenten, ja den sachverständigen Kennern fällt, sich zu beherrschen und das Verlangen nach Aufnahme von bestimmten Speisen zurückzuhalten. Bekannt ist das ja mit den Süssspeisen bei Zuckerkranken.

Deshalb ist wohl auch der Standpunkt, den die Aerzte vielfach einnehmen, nicht der richtige. J. Grober-Jena[5]) sagt: „Manchen Diabetikern, die wie die Kinder hinter Leckerbissen, hinter einer Mehlspeise her sind, könnte man dann allerdings einen grossen Gefallen erweisen." Allein wer diejenigen Kranken verurteilen wollte, die

---

[1]) „Ueber die Lebensweise der Zuckerkranken", 3. Aufl. 1905.

[2]) ibid. p. 88.

[3]) ibid. p. 89.

[4]) ibid. p. 165.

[5]) Zentralbl. f. innere Medizin Nr. 41. v. 13. 10. 1906 im Referat über W. Sternberg, „Kartoffelspeisen für Diabetes und Adipositas". Deutsche med. Wochenschrift 1906 Nr. 27.

ıter jedem verbotenen Leckerbissen hinterher sind, übersieht einfach
n gewaltigen Einfluss, den Geschmack und Schmackhaftigkeit auf
ser Wohlbefinden ausüben. Es ist gewiss kein Zufall, dass keine
ankheit so sehr den Charakter verdirbt, wie derartige Leiden. Nicht
ne Grund heisst es: omnis diabeticus est mendax. Es ist erstaun-
h, zu sehen, wie auch ernsthafte und intelligente Männer, selbst Aerzte
mals sich nicht zurückhalten können.

So kann es denn auch nicht wundernehmen, wenn selbst über
sjenige Moment, das in der ganzen Behandlung eines Zuckerkranken
tunter Jahrzehnte hindurch einzig und allein in Betracht kommt,
mlich über die Anwendung des Süssstoffes, die irrigsten Angaben
macht werden.

Ueber den Ersatz der Süssstoffe gibt Blumenthal[1]) an: „Zur
ersüssung der Speisen werden an Stelle des Zuckers verschiedene
äparate vorgeschlagen. Am bekanntesten ist das Saccharin (Anhy-
orthosulfaninbenzoësäure) in Dosen bis 0,1 g pro Tag nicht ganz
schädlich. Dulzin (Paraphenetolkarbonin) wird verschieden beurteilt
5 g pro Tag). Krystallose, von Schering dargestellt, dürfte wohl
s beste und das ungefährlichste der Süssmittel sein."

Nun existiert aber Krystallose schon seit Jahren nicht mehr.
it dem Süssstoffgesetz ist es bei Freiheitsstrafe verboten, diesen
ssstoff herzustellen, ebenso strafbar ist es auch schon, ihn nur anzugeben,
e dies ausserdem noch manche Konditoren Berlins irrtümlicherweise
n. Die Fabrik Schering fabriziert diesen Süssstoff auch gar nicht,
sie vom Staat reichliche Entschädigung erhalten hat. Es wird also
m Praktiker hier 1905 etwas empfohlen, was gar nicht mehr erhält-
h, ja was schon seit Jahren gesetzlich verboten ist!

Ebenso erwähnen noch die Autoren Penzoldt[2]) 1904 und Eb-
ein[3]) 1905 den längst gesetzlich verbotenen Süssstoff Dulzin.

„Aehnlich wie das Saccharin wirkt das Dulzin (p-Phenetolkar-
mid) als Versüssungsmittel; Dulzin ist nur 200mal so süss wie
ucker"[3]). Penzoldt erklärt das Dulzin als Ersatzmittel des Zuckers
r entbehrlich, da es keine Vorteile vor dem Saccharin habe. „Ich
ebe auch dieses trotz seiner bedeutenden Süsskraft nicht. Es hat
einen Nährwert und trägt nicht das Allermindeste zur Hebung der
örperkräfte bei. Vielen Zuckerkranken ist es von vornherein, an-
eren wird es sehr bald widerlich. Der langanhaltende süsse Ge-

[1]) XIII. Bd. d. med. Handbibliothek 1905. Alfred Hölder, Wien und
ipzig. Die Stoffwechselkrankheiten von Prof. F. Blumenthal, p. 49, 50.

[2]) Penzoldt, Klinische Arzneibehandlung. 6. Aufl. Jena 1904, p. 148.

[3]) Ebstein, „Ueber die Lebensweise der Zuckerkranken", 1905, p. 165.

schmack verleidet es den Kranken, welche darüber ohnedies zu klagen haben“ [1]).

Betreffs der Schädlichkeit des künstlichen Schmeckstoffes Saccharin ist es bemerkenswert, dass es eine solche umfangreiche Literatur über die Unschädlichkeit eines einzigen Stoffes wohl noch nie gegeben hat und auch nimmer geben wird, wie die ist, die über Saccharin besteht. Das eine wenigstens darf man akzeptieren, und das ist auch tatsächlich sicher und allgemein angenommen, dass Saccharin kein Gift, sondern ganz unschädlich ist.

Was nun die Dosis anlangt, so weiss schon jeder Laie, der zuckerkrank ist, dass die Angabe der Zulässigkeit von „Dosen bis 0,1 g“ nicht zutrifft. Der Laie weiss ganz genau, dass er mehr als das doppelte und dreifache zu einer Einzeldosis nehmen darf, unbeschadet seiner Gesundheit. Entscheidend ist hier einzig und allein der Geschmack. Der Koch, der Zuckerkranke und Fettsüchtige zu versorgen hat, kümmert sich daher auch mit Recht gar nicht um diese falsche Angabe. Ein tüchtiger Koch besorgt die Behandlung und Heilung des Kranken viel besser und leichter als der Gelehrte.

In allen Krankheiten ist die Appetitlichkeit und die Anregung des Appetits eine wesentliche Aufgabe der Medizin. Die Hebung des Appetits stellt sogar einen wahren Heilfaktor vor.

Es ist ungleich leichter, die Trink- als die Esslust, den Durst als den Appetit anzuregen. Ist doch die Appetitlosigkeit das am allerschwierigsten zu bekämpfende Krankheitszeichen. Ueber den Durst zu trinken, ist gar nicht schwierig, ja oftmals sogar sehr erwünscht und beliebt. Aber gesättigt fortzufahren zu essen, ist ausserordentlich schwierig, ja unmöglich. Das gilt sowohl für Gesunde wie für Kranke. Dazu kommt noch ein weiteres. Die Trinklust zu erhalten, bedarf es nicht so sehr der Abwechslung in den Getränken. Gewöhnlich sitzt sogar der Gewohnheitstrinker und auch der Gelegenheitstrinker recht lange Zeit unausgesetzt bei dem einen einzigen Trunke ohne jede Abwechslung, und wahre Fluten von einem einzigen Getränk sinken in die durstige Kehle hinein. Hingegen bei grösstem Appetit und wahrem Heisshunger verlangt man recht bald nach der mannigfaltigsten Abwechslung. Das Bedürfnis nach Abwechslung ist hier ein unabweisbares. Wer lange bei einem Mahl zubringen will, muss notgedrungen mit den Speisen unausgesetzt wechseln, und zwar muss sich die Abwechslung derselben auf die mannigfachsten Momente erstrecken, wie Zubereitung, Konsistenz, Aussehen, Form, ja selbst Temperatur.

Es verlohnt sich, diese Eigentümlichkeiten bei der Appetitlosig-

[1]) Ebstein, „Ueber die Lebensweise der Zuckerkranken“, 1905, p. 165.

keit für die Therapie auszunutzen. Wie bereits ausgeführt[1]), ist es daher ratsam, den Appetitlosen flüssige Nahrung zu reichen. Flüssigkeiten bekommen wir bei Appetitlosigkeit, selbst bei Ekel, viel leichter herunter, als wir feste, auch noch so gut zerkaute Speisen herunterwürgen können. Ist dies doch ein Kunstgriff, den wir bei Einverleibung von Heilmitteln oft anwenden. Wenn jemand trotz des besten Willens eine Pille oder eine Kapsel nicht schlucken kann, so kann er die Schwierigkeit oft bei gleichzeitigem Schlucken von Wasser auffallend schnell beheben. Wenn jemand bei Einführung des Magenschlauches unüberwindlichen Ekel und Würgen zeigt, so gelingt es sehr leicht, die Antiperistaltik zu beseitigen und die peristaltische Schluckbewegung zu erzielen, wenn man den Betreffenden einen Schluck Wasser trinken lässt.

Eine Mittelstellung zwischen Nahrungsmitteln von festem und flüssigem Aggregatzustande nimmt nun eine Form an, die sich ausserordentlich dankbar, besonders für die Küche der Kranken verwenden lässt. Das ist das Gelee. Hergestellt aus Gelatine oder Kälberfüssen, ist dasselbe, wie Senator besonders hervorhebt, ausserordentlich nahrhaft. Zudem bietet es die allerreichste Gelegenheit zur Zubereitung von ausserordentlich angenehm schmeckenden, kühlenden und erfrischenden Nahrungsmitteln, ja Genussmitteln.

Den Gallert verwendet ja ohnehin die Küche sehr häufig zu allerlei kalten Fleisch- und Fischspeisen, in der Küche gilt es in dieser Beziehung den kalten Speisen, was die Sauce den warmen. So gehört der Gallert sogar zu den Zier- und Geschmacksspeisen (plats de goût). Dazu kommt, dass gerade die Geleespeisen eine so ausserordentlich mannigfaltige Abwechslung bieten. Hier zeigt sich einmal, wie dankbar es ist, die Kochkunst, die Technik der Zubereitung der Nahrungsmittel zu Speisen, für die medizinische Diätetik und für die gesamte diätetische Therapie zu benutzen. Gehören doch diätetische Kuren zu den ältesten Massnahmen in der gesamten Therapie, wie die „Ernährungstherapie“ auch zu den modernsten Disziplinen zählt. Es ist seltsam, man hat bestimmte ärztliche Disziplinen für alle Krankheiten ausgebildet, die Elektrotherapie, die Hydrotherapie, die Mechanotherapie, die Massagetherapie u. a. m. Dagegen die diätetische Therapie ist bisher nicht nach dieser einen Richtung hin vervollkommnet worden. Gerade diese ihre Ausbildung und Erweiterung ist schon deshalb eine unabweisbare Forderung, weil doch jeder Kranke der Ernährung bedarf. Die Ernährung ist dasjenige, was für alle Krankheiten aller Organe und für alle Disziplinen in Betracht kommt. Sie ist

[1]) Allgem. Med. Zentralzeitung 1906 Nr. 37: „Ein einfacher therapeutischer Kunstgriff zur Bekämpfung der Appetitlosigkeit“.

gleichzeitig dasjenige Moment, das am allermeisten ein „Individ sieren“ unbedingt erfordert. Die Hydrotherapie[1]) und die Elek therapie[2]) werden in selbständigen Organen behandelt. Eine ei Krankheit wie die Tuberkulose hat ihre eigene Stätte[3]), in der wissenschaftlichen Ergebnisse niedergelegt werden. Das Studium zweiten physiologischen Funktion der Zunge, Sprache und Sti wird von den Fachmännern der beiderseitigen Grenzgebiete[4]) gep

Längst ist der Gebrauch einer jeden Technik, die irgendwie der Medizin in Verbindung getreten ist, tatsächlich und litera behandelt worden. Das Sammelwerk „Therapeutische Technik fü ärztliche Praxis“, Handbuch für Aerzte und Studierende von Schwal behandelt die verschiedensten Gebiete. Die Technik, die für Kranken gleichermassen notwendig zu beachten ist, ist die einz die bisher übersehen ist, nämlich die Technik, welche die Nahr stoffe und Nahrungsmittel zu Speisen macht und besonders für

---

[1]) Monatsschrift für praktische Wasserheilkunde und physikalische methode. Dr. Arno Krüche. Beilage zur „Aerztlichen Rundschau“. XIII. 1906. München.

Blätter für klinische Hydrotherapie und verwandte Heilmethoden von Winternitz in Wien I, unter Mitwirkung bewährter Fachmänner. Red Wien I. 1906, XIII. Jahrg. Jährlich 12 Hefte in der Stärke von 1½—2 Lexikonformat.

[2]) Zeitschrift für Elektrotherapie und Elektrodiagnostik. Begründe H. Kurella. Herausgegeben von L. Mann und P. Krause.

Bd. VIII. Zeitschrift für Elektrotherapie und Elektrodiagnostik einschli der Röntgendiagnostik und Röntgentherapie. Unter ständiger Mitwirkung d gründers der Zeitschrift Dr. Hans Kurella. Redigiert von Dr. Ludwig und Dr. Paul Krause, Privatdozenten an der Universität Breslau. Leipzig Verlag von Johann Ambrosius Barth.

[3]) Zeitschrift für Tuberkulose, herausgegeben von Geh. Med.-Rat Pr B. Fraenkel, Geh. Med.-Rat Prof. Dr. F. Kraus, Berlin, Geh. Med.-Rat Dr. E. von Leyden, Berlin und Geh. Med.-Rat Prof. Dr. W. v. Leube, burg. Redaktion: Prof. Dr. A. Kuttner, Berlin W.

Die Zeitschrift erscheint in zwanglosen Heften. Verlag von Johann A sius Barth in Leipzig.

[4]) „Die Stimme.“ Zentralbl. für Stimm- und Tonbildung, Gesangunte und Stimmhygiene. Herausgegeben von Dr. med. Th. S. Flatau, Rektor K. und Rektor A. Gusinde. Verlag von Trowitsch & Sohn, Berlin.

[5]) J. Schwalbe:

I. Technik der Massage.
II. Technik der Gymnastik.
III. Technik der mechanischen Orthopädie.
IV. Technik der Hydro- und Thermotherapie.
V. Technik der Radiotherapie.
VI. Technik der Arzneibereitung und Arzneianwendung.
Anhang: Trink- und Badekuren.

Kranken mundgerecht gestaltet. Von der ganzen Mundhöhle ist es nur ein einziges Organ, dessen technische Pflege sich zu einer ganz besonderen Disziplin vervollkommnet hat. Die moderne zahnärztliche Technik ist es, die sich zu einem gewaltigen Gebiet ausgebildet hat.

Ebenso haben aber auch die Fachmänner der Kochkunst ihrerseits bisher zu wenig die Nachbargebiete gepflegt. Hier eröffnet sich darum ein grosses, weites Feld, das die beiderseitigen Fachmänner zu kultivieren haben. Wenn die medizinischen Fachkreise diesen Teil in der Behandlung der Kranken mehr berücksichtigen, wenn auch die gewerblichen Fachleute das Grenzgebiet mehr beachten, müssen sich wesentliche nutzbringende und fruchtbare Reformationen, aber auf anderen wie den bisherigen Wegen, in der Ernährung, zumal in der Krankenkost, anbahnen lassen.

Den Koch wird manches überraschen, was die medizinische Wissenschaft auf diesem Gebiete bisher geleistet hat. Dem Arzt hinwiederum wird vieles wertvoll erscheinen, was dem Koch schon längst ganz geläufig ist.

Beide Grenzgebiete haben mancherlei gemeinsame Ziele. Deshalb soll man danach streben, beide Grenzgebiete ein für allemal zu verbinden, die beiderseitigen Fachmänner zu gemeinsamer Arbeit zusammenzuführen und zusammenzuhalten. Der eine kann und muss von dem anderen lernen, wenn er nicht rückständig werden soll. Die Heilkunst ist keine Bücherweisheit, ebenso nicht die Kochkunst. Wer hier Fortschritte anbahnen will, der muss lebendige Anschauungen zu gewinnen und zu verbreiten suchen.

Ausserordentliche Leistungen sehen wir ja stets hervortreten, wenn sich wissenschaftliche Einsicht mit technischer Kunst vereinigt. Die gemeinschaftliche Arbeit des Physikers Werner Siemens mit dem Mechaniker Johann Halske führte auf elektrischem Gebiete, diejenige des Physikers Ernst Abbé mit dem Optiker Karl Zeiss auf optischem Gebiete, diejenige des Arztes Max Nitze mit dem Wiener Techniker Leiter zu den nutzbringendsten und fruchtbarsten Resultaten.

VII. Ausgewählte Kapitel aus der allgemeinen chirurgischen Technik.
VIII. Technik der Behandlung einzelner Organe.
1. Auge.
2. Ohr.
3. Nase, Rachen, Kehlkopf, Trachea.
4. Pleura, Lunge.
5. Herz.
6. Speiseröhre, Magen, Darm.
7. Darm (Chirurgie), Abdomen.
8. Harnorgane, männliche Genitalorgane.
9. Weibliche Genitalorgane.
10. Nervensystem.

B. Die Bedeutung der Heilkunst für die Kochkunst.

Ausbildung des Arztes in der Krankenküche.

Das Bestreben, Beziehungen zwischen Fachmännern der Kochkunst und denen der Heilkunst anzubahnen, ist bisher noch niemals geäussert worden. Auf anderen Gebieten hingegen ist längst eine derartige Annäherung mit Fachmännern von den Aerzten erstrebt und erreicht worden. Schon im Altertum waren Aerzte auf dem Gebiete der Unterrichtshygiene tätig, wie z. B. der unter Kaiser Claudius in Rom lebende Arzt Athenaios. Den fortgesetzten Bemühungen der Aerzte nach einer Annäherung mit den Pädagogen zu gemeinsamer Tätigkeit ist auch nur die offizielle Einführung der schulärztlichen Hygiene zu danken. Wenn die Aerzte dem Gebiete der Kochkunst ihre Aufmerksamkeit stets versagten, so ist der Grund dafür in sehr verschiedenen Umständen zu suchen.

Das Bedürfnis der Aerzte nach Einführung der Kochkunst in die Therapie wurde zwar schon allgemein empfunden. Demselben kam man auch vor einigen Jahren entgegen, durch Errichtung von Unterrichtskursen. Dieselben wurden aber nur von Frauen eingerichtet und geführt.

Das Pestalozzi Fröbelhaus (Berliner Verein für Volkserziehung, Berlin, Barbarossastrasse 62) und ebenso der Letteverein (Verein zur Förderung höherer Bildung und Erwerbsfähigkeit des weiblichen Geschlechtes, Berlin, W. 30, Viktoria Luiseplatz) hatten je zwei Unterrichtskurse für Mediziner eingerichtet.

Der Berliner Verein für Volkserziehung, bisher unter dem Protektorat weiland Ihrer Majestät der Kaiserin und Königin Friedrich, Pestalozzi-Fröbelhaus II, Barbarossastrasse 74 a, Seminar-, Koch- und Haushaltungsschule „Hedwig Heyl“[1]), Haus II gab Kurse für Aerzte und ausserdem Kurse für Krankenpflegerinnen im Kochen.

Die Kurse für Aerzte umfassten 12 Lektionen in den Abendstunden von 6—8 Uhr.

Was die Kurse für Krankenkost betrifft, so sollte besonders Krankenpflegerinnen, Gemeindepflegerinnen und Anstaltsleiterinnen Gelegenheit geboten werden, praktische Krankenküche und die Bereitung einfacher kräftiger Armen- und Kinderkost zu lernen. Dauer 3 Monate, einmal wöchentlich.

---

[1]) Hedwig Heyl hat „Die Krankenkost“ 1899 verfasst, das letzte Kapitel ihres Buches „ABC der Küche“.

Die Anstalt (Haus II, Seminar-, Koch- und Haushaltungsschule, Hedwig Heyl, Barbarossastrasse 74a) stellt sich folgende Aufgabe:

Die Anstalt hat den Zweck, dem weiblichen Geschlecht die Möglichkeit zu einer gründlichen Ausbildung in jedem Zweige der Hauswirtschaft zu geben. Sie gliedert sich in mehrere Abteilungen, den Bedürfnissen verschiedener Lebensverhältnisse der Schülerinnen entsprechend. Jedes Unterrichtsfach wird von einer gebildeten, theoretisch und praktisch tüchtigen Lehrkraft in Gruppen von 10—12 Schülerinnen erteilt. Besonders berücksichtigt ist die Ausbildung der Koch- und Haushaltungslehrerinnen, denen nach hinlänglicher Lehrzeit vorteilhafte Stellen nachgewiesen werden können. Die Anstalt bereitet für das staatliche Examen der Hauswirtschaftslehrerinnen vor. Für diese Ausbildung sind $1^1/_2$ Jahre in Aussicht genommen, da nur der Unterricht an Volksschulen berücksichtigt zu werden braucht. Zur Erlangung des Examens im Institute, welches zum Unterricht für Erwachsene berechtigt, müssen 2 Jahre verwendet werden. Obgleich manche Anstalten die Ausbildung für diesen Beruf in kurzer Zeit zu geben versprechen, hat die Anstalt sich doch entschlossen, die Ausbildungszeit auf 2 Jahre festzusetzen. Nach vielfacher Erfahrung ist die Zeit für gründliche Erlernung der Praxis sowie für die geistige Verarbeitung des grossen Stoffes für zu kurz befunden; denn die Anstalt hält es für unerlässlich, dass zu einer guten Ausbildung ausser der allgemeinen praktischen Ausbildung eine bestimmte Zeit der Wirtschaftsführung sowie gründliche Kenntnis der Chemie, Pädagogik und Uebung im Unterrichten gehört.

I. Kursus für Lehrerinnen.

Dauer des Unterrichts 2 Jahre bis zur Erlangung des Zeugnisses der Anstalt nach bestandener Prüfung.

Der Unterricht umfasst: Bürgerliche und feine Küche, Einmachen, Backen, Hausarbeit, Waschen, Plätten, Handarbeit (Flicken, Stopfen, Ausbessern etc.), Wirtschaftsführung, Haushaltungskunde, Chemie, Ernährungslehre, Gesundheitspflege, Nahrungsmittellehre, Pädagogik, Methodik, Buchführung, Korrespondenz, Gärtnerei, verbunden mit Botanik.

II. Kurse für die Ausbildung in bürgerlicher und feiner Küche.

1. Vormittagskurse. Dauer 3 Monate. Beginn der Kurse Januar, April, Oktober, dreimal wöchentlich 9—1 Uhr, Honorar 110 Mk. Gute bürgerliche und feine Küche.

2. Vor- oder Nachmittagskurse. Dauer 3 Monate, dreimal wöchentlich von 9—1 und 3—7 Uhr. Honorar 50 Mk. Gute bürgerliche Küche.

3. Kurse für Backen und feine Küche, für Garnieren. Nachhilfe. Einmal wöchentlich von 3—7 Uhr. Honorar pro Nachmittag 3 Mk. (Zu diesen Stunden können Lernende tags vorher ihre Wünsche äussern und feine Schüsseln für eigenen Bedarf anfertigen.)

4. Vier-Wochen-Kurse. In den Monaten Juli, August, September finden Kurse statt zur Erlernung der guten bürgerlichen Küche. Dauer 4 Wochen, sechsmal wöchentlich von 9—1 Uhr. Honorar 40 Mk. (Diese Kurse eignen sich besonders für Dienstmädchen in der Reisezeit der Herrschaft.)

5. Einmachkurse. Kurse zur Erlernung der Obstverwertung nach verschiedenen Methoden. Dauer 6 Vormittage im Juli, August von 9—1 Uhr. Honorar 15 Mk.

6. Kinderkurse. Kinderkochkurse für Mädchen aus der Gemeindeschule. Dauer $^1/_4$ Jahr, zweimal wöchentlich.

Anmerkung: In allen Kochkursen wird den Schülerinnen Gelegenheit geboten, Abwaschen der Gerätschaften kennen zu lernen.

Dora Martin[1]), die Vorsteherin des Instituts, beklagt in einer neueren Arbeit den schwachen Besuch der Kochkurse seitens der Aerzte, der zur vollständigen Aufgabe derselben geführt hat. Ohne die Gründe dafür zu untersuchen, legt sie nochmals die Art ihres Kursus dar, den sie geben möchte, und glaubt, einen solchen Kursus für Aerzte dringend empfehlen zu müssen. Hier ereignet sich also ein wohl in der ganzen Medizin beispiellos dastehender Fall, dass ein Laie, zumal eine Frau, die ebensowenig in der Medizin wie in ihrem eigensten Spezialgebiet ausgebildet ist, tatsächlich glaubt, den Fachmedizinern Fachkenntnisse bieten zu können.

Der unter dem Protektorate Ihrer Majestät der Kaiserin und Königin stehende Letteverein zur Förderung höherer Bildung und Erwerbsfähigkeit des weiblichen Geschlechts, Berlin W., Viktoria-Luiseplatz 6, dessen Kochschule von der Vorsteherin Fräulein E. Hannemann[2]) geleitet wird, hat folgenden Lehrplan:

---

[1]) „Diätetische Kochkurse", Zeitsch. f. pysik. u. diät. Ther. Januar 1907.

[2]) „Krankendiät" von Elise Hannemann und Dr. Kasak, Leipzig und Berlin W. 35. Im Lehrbücherverlage 1904 (Publikationen des Lettevereins) „Die Kochkiste. Ihre Bedeutung, Einrichtung und Verwendung." Von Elise Hannemann, mit einem Vorwort von Prof. Dr. Jürgensen in Kopenhagen 1907. Berlin. Im Lehrbücherverlage der Brandusschen Buchhandlung. „Der Unterricht in der Krankenernährung". Zeitschr. f. physik. u. diät. Ther. 1907. Bd. XI.

Kochen.

a) Lehrgang in systematischer Reihenfolge: praktisch und theoretisch. Unterricht in der einfachen und feinen Küche. Das Tranchieren und Garnieren; Zubereitung von kalten Schüsseln (Mayonnaisen, Aspiks), Verwertung von Speiseresten; das Backen von Brot, Kuchen, Pasteten, Torten, Weihnachtsgebäck etc. Zusammenstellung von Speisezetteln; Berechnung der dazu gehörigen Zutaten nach Marktpreisen. Zubereitung von warmen und kalten Getränken.

b) Unterrichtszeit: Kochen zweimal 4 Stunden vormittags von 9—1 Uhr. Backen einmal wöchentlich 3 Stunden, nachmittags von 3—6 Uhr.

c) Dauer des Kursus: mindestens 3 Monate.

d) Eintrittstermin: am Ersten jedes Monats.

e) Schulgeld: für den dreimonatlichen Kursus 110 Mk.; beim Eintritt sind 60 Mk., für den 2. und 3. Monat je 25 Mk. zu entrichten.

Einschreibegebühr: 1 Mk.

Kochkurse (Krankenkost, Säuglings- und Kinderernährung) für Krankenpflegerinnen, Mütter und Hospitantinnen.

a) Unterrichtszeit: wöchentlich einmal 3 Stunden.

b) Dauer des Kursus: circa 6 Wochen.

c) Unterrichtshonorar: 20 Mk., für die Verbände nach Verabredung.

Der theoretische Unterricht wird von einem praktischen Arzte geleitet.

Kursus für Aerzte. (Krankenkost.)

Je nach Bedarf werden Kochkurse für Aerzte eingerichtet. (Teilnehmerzahl mindestens 8.)

a) Unterrichtszeit: wöchentlich zweimal 3 Stunden abends.

b) Dauer des Kursus: 1 Monat.

c) Unterrichtshonorar: 30 Mk.

Diese verschiedenen Unterrichtskurse für Aerzte sind sehr bald eingegangen. Es nahmen daran auch zwei Berliner Universitätsprofessoren als Lernende teil, um diesen Teil der diätetischen Therapie hier kennen zu lernen. Der eine derselben erklärte mir persönlich zu verschiedenen Malen, dass diese Kurse nicht imstande gewesen waren, ihm selbst bei regelmässigem Besuche einen Einblick in dieses Gebiet zu verschaffen. Bei dem andern, der es mir nicht persönlich mitteilte, hatte ich reichlich Gelegenheit, mich davon sogar zu überzeugen. Es entsteht die Frage: Sind denn gerade diese Damen, ja sind denn überhaupt die Frauen die Sachkundigen auf diesem Gebiete? Sind

denn überhaupt die Frauen diejenigen, die das Gebiet fachkundig beherrschen? Sind sie geeignet, die ärztlichen Fachmänner in dieses Spezialgebiet einzuführen? Wer sind denn die Fachmänner und die Sachverständigen?

Die Frau in der Heilkunst und Kochkunst.

Die Frau in der Kochkunst.

Es ist höchst merkwürdig, dass die ganze Frauenbewegung, welche es sich doch zum Ziel setzt, der Frau neue Berufe zu erschliessen, in nicht einem einzigen ihrer zahlreichen Organe die natürlichsten Berufe der Frauen, zu denen doch sicherlich die Kochkunst zählt, irgendwie berücksichtigt. Es verdient hervorgehoben zu werden, dass die Frauen diesen Beruf, dem seit alters her sich jedes Mädchen, jede Frau naturgemäss zuwenden muss oder müsste, am allermeisten vernachlässigen. Noch bezeichnender ist es aber, dass der Bildungsgang der Frau, wenn sie sich schon einmal diesem Berufe widmet, gar nicht mit dem fachlichen Bildungsgange und Bildungsgrade der männlichen Vertreter dieses Standes allerorten zu vergleichen ist.

Weder die Gründlichkeit noch die Andauer des Bildungsganges noch auch der Ernst wird von seiten der Frau diesem ihrem allerersten und allerältesten, diesem ihrem allerwichtigsten und allernatürlichsten Berufe entgegengebracht. Daher kommt es, dass die Frauen über den Wert und über die Würdigkeit dieses Berufes und Standes einen ganz falschen Begriff haben und den Beruf, den sie gar nicht kennen, sogar für despektierlich halten. Es ist höchst charakteristisch, dass die Sprache aller Völker nicht einmal ein Analogon für Kochkünstler weiblichen Geschlechtes hat. Köchin ist durchaus etwas Grundverschiedenes von dem, was ein Koch, ein Kochkünstler oder Kunstkoch bedeutet.

Die internationale Kochkunst heisst den Koch sogar „le chef". Das ist die gebräuchlichste Abkürzung für „chef de cuisine", „Oberkoch". Der erste Koch eines Speisehauses, eines Gasthofes, eines vornehmen Hauses wird allgemein nur noch „le chef" genannt, meist wird er sogar mit „Directeur des cuisines" bezeichnet. Es geht auch tatsächlich nicht an, diese Fachmänner, die mitunter wahrhaften Weltruhm besitzen, „Koch" zu nennen, ebensowenig wie es möglich ist, die berühmten, von der ganzen vornehmen Welt gesuchten „Costumiers", die mit unfehlbarem Kennerblick sofort die passendste Wahl für ihre Klientinnen zu treffen wissen, einfach „Schneider" zu heissen.

Am allerseltsamsten ist die Tatsache, dass die Frau, die doch seit den ältesten Zeiten des Menschengeschlechtes in den bürgerlichen

Ständen die Hausküche geführt hat, noch niemals imstande war, die Kochkunst auf ein höheres Niveau zu heben. Die Kochkunst ist in der Hand der Frau keine Kunst, sondern nur Handwerk geblieben. Ebensowenig ist die Kochkunst der Frau eine Wissenschaft, sondern nur manuelle Fertigkeit. Dass die Frauen nicht einmal die Kochkunst wissenschaftlich verstehen, ist schon eine von Nietzsche's wohlbegründeten Anschuldigungen.

Die Kochkunst, ausgeübt von den weiblichen Fachkundigen, verhält sich zu der Kochkunst des männlichen Sachverständigen wie die Kunst der Putzmacherin zur Kunst des Malers oder wie die Wissenschaft und Technik eines jungen Mädchens ohne Vorbildung — höchst seltsamerweise bildet ein kaufmännisches Institut, für das die Aerzte tätig sind, und das für die Aerzte wirken will, das Berliner Medizinische Warenhaus, noch dazu mit Hilfe von Aerzten, jetzt junge Mädchen ohne alle Vorbildung in chemisch-bakteriologischen Untersuchungen spezialistisch zu Erwerbszwecken aus, um sie mit Chemikern und Aerzten, die ihre vorgeschriebene Ausbildung genossen haben, erfolgreich wetteifern zu lassen! — zur Wissenschaft des Fachkundigen der Chemie oder Medizin.

Das ist aber um so bemerkenswerter, als die ganze moderne Frauenbewegung darauf abzielt, das Wissensgebiet der Frauenwelt zu heben und die Wissenschaften den Frauen zu erschliessen. Eigene Vereine haben sich zu diesem Zweck allüberall gebildet. Der Verein „Frauenbildung—Frauenstudium" hat den Zweck, „die Frauen der inneren und äusseren Selbständigkeit zuzuführen durch Hebung der allgemeinen Bildung und durch Erschliessung der wissenschaftlichen Studien und Berufe." Tatsächlich wenden sich nun seit Jahrzehnten die Frauen dem Studium der verschiedensten Gebiete zu, tatsächlich treiben die Frauen in grosser Anzahl Naturwissenschaften, Chemie und Medizin. Gerade diese Gebiete stehen überdies im innigsten Zusammenhang mit der Kochkunst, zumal mit der Krankenküche.

Aber noch nicht eine einzige Frau hat das Bestreben oder die Neigung gezeigt, das Gebiet der Kochkunst nun auch wissenschaftlich zu begründen oder auch nur das zeitgemässe Bedürfnis dieser Entwicklung anerkannt. In Zusammenstellungen, literarischen Umfragen und anderen Abhandlungen bewegt sich der ganze Vorstellungskreis der Frau um alles Erdenkliche, nur die Kochkunst wird nie bedacht. Zwei Verfasserinnen[1]) haben sich sogar vereinigt, um gemeinsam mit

[1]) „Mutterschaft und geistige Arbeit." Eine psychologische und soziologische Studie. Auf Grundlage einer internationalen Erhebung mit Berücksichtigung der geschichtlichen Entwicklung. Von Adele Gerhard und Helene Simon. Berlin. Verlag von Georg Reimer, 1901.

einer ungeheuren Anzahl ausserordentlich fleissiger Mitarbeiterinnen den Nachweis zu führen, dass nicht einmal die Mutterschaft imstande wäre, die Frau von ihrem wissenschaftlichen und geistigen Erwerbsleben abzuhalten.

Diese Untersuchungen befassen sich eingehend mit der Betätigung der Frau und Mutter in allen Künsten: in der Schauspielkunst, Musik, bildenden Kunst, Dichtung usw. und allen Wissenszweigen, nur nicht der Kochkunst. Freilich zum Nachweis, dass die Frau und Mutter die geborene Komödiantin ist und eine angeborene Anlage für diese Kunst besitzt, hätte es dieser langen Untersuchungen gar nicht bedurft. Es ist eine „längst erwiesene Tatsache, dass die Kunst der Bühne ohne Frauenarbeit nicht mehr denkbar wäre", wie Schlenther[1]) sagt und neuerdings auch Stümcke[2]). Von den Lieblingsbeschäftigungen bekannter Zeitgenossen erzählt ein soeben erschienenes originelles Zeitgenossenlexikon[3]), das etwa 1400 eng beschriebene Druckseiten enthält und nicht allein Biographieen nebst Bibliographieen sowie Angaben über Herkunft, Familie, Lebenslauf, Werke, Parteiangehörigkeit und Mitgliederschaft bei Gesellschaften usw., sondern auch originelle Mitteilungen über die Lieblingsbeschäftigungen der betreffenden Autoren bringt.

Nun ist es ausserordentlich bezeichnend, dass keine einzige Dame, weder ein Fräulein, noch eine verheiratete, verwitwete oder gar geschiedene Frau von der Lieblingsbeschäftigung unserer Frauen aus der guten alten Zeit, nämlich vom Kochen, auch nur ein einziges Wort hat verlauten lassen.

Es ist überaus bezeichnend, dass in der gesamten Literatur, die auf diesem Gebiete ausserordentlich umfangreich geworden ist, und die von jeher auch von weiblicher Seite reich bedacht ist, nicht ein einziges Buch von einer Frau verfasst ist, das auch nur einigermassen irgend welchen literarischen Wert beanspruchen dürfte. Von unserem modernen wissenschaftlichen Standpunkte müssten wir doch fordern, dass schon die Küche in einem gutbürgerlichen Hause einem chemischen Laboratorium gleichen sollte.

Das Kochen der modernen Frau sollte doch wahrlich schon zu einer mehr wissenschaftlichen Verrichtung und zu einer Kunst geworden sein, wie sie nur auf dem Boden einer erweiterten und vertieften Bildung gedeihen kann. Das Verständnis von der Küche ist durchaus nichts Untergeordnetes und setzt die Frau gar nicht herab.

---

[1]) „Der Frauenberuf im Theater", Berlin 1895.

[2]) „Die Frau als Schauspielerin", von Heinrich Stümcke. Verlag von Friedrich Rothbarth, Leipzig.

[3]) „Wer ist's? Unsere Zeitgenossen." Verlag von H. A. Ludwig Degener, Leipzig, 1907.

Eine sichere, auf wissenschaftlicher Bildung beruhende Kenntnis von der Zubereitung hebt vielmehr das Weib in der Achtung empor.

Der moderne Feminismus, das Streben nach Stellungen, Gewerben und Berufen, die bisher dem Manne gehörten, drängt die Frauen aus dem Hause, aus ihrem wahren Reich. Das, was ihr Stolz sein sollte, gesteht sie nur noch beschämt ein. Die gute Hausfrau, die die Küche gründlich kennt und im Hauswesen Bescheid weiss, wagt es kaum noch, ihrem Wert Geltung zu verschaffen. Die Frauen suchen Unabhängigkeit und Verdienst auf Gebieten, wo sie zu ersetzen sind, und verlassen den Posten, der ihnen ihrer Veranlagung und den gesellschaftlichen Einrichtungen nach gehört. So kommt es, dass reizlose Mannweiber zu jedem edlen Frauenwerk untauglich werden, sich resultatlos am ernsten Männerwerk versuchen und der Gesamtheit der Frauenwelt Gesetze diktieren möchten. Diese Klagen sind auch nicht mehr ganz neu. Die bekannten Worte Molières[1]), die er Chrysale in den Mund legt, haben heute mehr denn je ihre Geltung, mit dem einzigen Unterschied, dass die Weiblichkeit von heute die Untätigkeit am Herde nicht einmal durch Beschäftigung mit der Literatur zu ersetzen sucht. Schon machen sich die Wirkungen der Erfolge des Feminismus fühlbar. Die Küche der bürgerlichen Familien ist selbst in Frankreich im Niedergang begriffen. Man gewöhnt sich immer mehr, in den Gasthäusern zu speisen. Dieser Niedergang in den Kenntnissen der Frau mit den ihr zukommenden Aufgaben macht sich auch noch auf anderem Gebiete geltend. Die Ehen nehmen in solchem Verhältnis ab, in dem die Unwissenheit der Frau in der Kochkunst zunimmt. Der Kochtopf ist eben die Domäne der Frau, ja die einzige, nicht nur nach Ansicht der Durchschnittsphilister, wie die Frauenrechtlerinnen gern despektierlich sagen, sondern nach Ansicht jedes Verständigen. Vergessen doch die Frauenrechtlerinnen stets, dass selbst der arbeitenden Frau, die in der Fabrik arbeitet und nur im Nebenamt Hausfrau spielt, die häusliche Beschäftigung doch die liebste ist, ja dass sie überhaupt in der Fabrik nur deshalb mitzuverdienen sucht, um die Häuslichkeit desto besser ausgestalten zu können. Es ist bezeichnend: Es gibt gerade in dem Lande der Schönheit, in dem die natürlichste Frauenfrage die brennendste ist, keine Frauenfrage im gewöhnlichen Sinne. Die liebenswürdige Italienerin liebt ihren häuslichen Herd über alles, sie erkennt die Weisheit, dass die grösste Macht des Weibes in ihrer Weiblichkeit liegt. Das Ideal der Frau ist die Hausfrau. Deshalb sollten die Hausfrauen und Haushaltungsvorstände energisch gegen diese Art protestieren, in der die ehelosen

[1]) Les femmes savantes.

und kinderlosen Frauen, die geschlechtslosen Mannweiber verächtlich von dem eigentlichen Berufe der wahren Frau urteilen.

Angesichts dieser Tatsache hat man sogar den Vorschlag gemacht, das Kochen zum offiziellen Lehr- und Unterrichtsgegenstand in den Schulen zu machen, damit die Kochkunst allgemein auf die Höhe ihrer Entwicklung gelangt. In Berlin besteht seit dem 1. April 1901 die städtische Kochschule in der Dunckerstr. 65/66. Sie bietet, wie die Mitteilungen der Städtischen Kochschule (Berlin N., Dunckerstr. 65/66) besagen, Mädchen und Frauen Gelegenheit, die gute bürgerliche Kochkunst zu erlernen. Die Schule ist bestrebt, Verständnis für hauswirtschaftliche Tätigkeit und Lust und Liebe zu dieser Arbeit zu erwecken. Die Schülerinnen sollen zu Sittsamkeit, Fleiss, Ordnung, Sauberkeit und Sparsamkeit erzogen werden.

Der Unterricht wird theoretisch und praktisch erteilt.

Im theoretischen Unterrichte werden die Nahrungsmittel und die Grundsätze der zweckmässigen Ernährung des Menschen besprochen. Auch lernen die Schülerinnen die Preise der Waren und hauswirtschaftliche Buchführung kennen. Die Zubereitung der Speisen wird erläutert, und die Rezepte werden eingetragen.

Im praktischen Unterrichte lernen die Schülerinnen kochen, schmoren, braten, backen und einmachen. Salate, Mayonnaisen und Aspiks werden zubereitet und angerichtet. Die Schülerinnen erhalten in der Bereitung von Krankenkost und in der Verwendung von Resten Anleitung. Neben den Kohlengasherden wird auch die schwedische Kochkiste angewendet. Schliesslich umfasst der Unterricht die Bedienung des Herdes, des Tisches und die Reinigung der Küche mit allen Gerätschaften.

Die zubereiteten Speisen essen die Schülerinnen.

Die Waren werden von der Stadt der Kochschule geliefert.

Der Unterricht findet wöchentlich an zwei Vormittagen von $8^1/_2$ bis $1^1/_2$ Uhr statt. Das Schulgeld beträgt für das halbe Jahr 4 M. Die Ferienzeiten stimmen mit denen der städtischen Fortbildungsschulen überein.

Jetzt wird auch eine städtische Kochschule in Leipzig errichtet. Die Stadtverordneten haben jüngst die Errichtung einer Kochlehrschule an der 24. Bezirksschule beschlossen.

Man hat sogar die Einrichtung von Koch- und Haushaltungsschulen für die weibliche Jugend im passenden Anschluss an die Volksschule für dringend notwendig gehalten. Denn bei der fortschreitenden Ausdehnung der Industrie und der deutschen Grossstädte sind Männer und Frauen sowie die aus der Volksschule entlassenen Töchter in den verschiedensten Fabrikbetrieben beschäftigt, und somit können

die Töchter von ihren Müttern über die Führung der Küche und des Haushaltes keine entsprechende Belehrung erhalten. Die Erfahrungen, die man an einigen Orten mit dieser Einrichtung gemacht hat, sind sehr günstig, wie O. Schwartz[1]) hervorhebt.

Die einzige grössere Lehrstätte für die Frau, die von der Genossenschaft der berufensten Fachmänner geleitet wird, ist die Moderne Kochschule für Gewerbeangehörige und Private der Genossenschaft der Gastwirte in Wien, welche Küchenwirtschaftskurse abhält.

Die Küchenwirtschaftskurse wurden im Mai 1901 eröffnet und mit dem regelmässigen Unterricht am 1. Oktober desselben Jahres begonnen.

Durch die Abhaltung dieser Kurse wird bezweckt, die berühmte schmackhafte, teilweise halbvergessene Altwiener Küche wieder zu Ehren zu bringen und die französische und englische Küche in ihren wahren, nicht in den durch internationale Veränderungen entstellten Formen zu pflegen. Aber auch die teilweise Weltruf geniessenden Spezialitäten der übrigen Nationalküchen bleiben nicht unbeachtet. Besondere Aufmerksamkeit wird sowohl der hygienischen, wie der wirtschaftlichen Seite der Kochkunst gewidmet. Der Unterricht erstreckt sich auf das geschmackvolle Anrichten der Speisen, auf Tranchieren, Garnieren usw. Ebenso wird das Wichtigste aus der Ernährungslehre, sowie aus der Rekonvaleszentenkost und auch die Zusammensetzung von Speisekarten und Menüs in den Unterricht einbezogen.

Der Unterrichtszweck wird erreicht durch praktische Kochübungen, durch Demonstrationen und Vorträge, durch Besuche von Märkten usw.

Ausser einem mit Lehrmitteln reich dotierten Lehrsaal für die Nahrungsmittelkunde steht den Kursusteilnehmerinnen eine im Tiefparterre des Genossenschaftshauses neuerbaute prachtvolle, moderne Musterküche mit Kohlen-, Gas- und elektrischen Herden und auch Nebenräume wie kalte Küche, Kompottkammer, Waschraum, Garderobe, grosser Speisesaal usw. zur Verfügung.

Die Küchenwirtschaftskurse wurden von dem Kuratorium in erster Linie zur Ausbildung der Gastwirte- und Hotelierstöchter und eines mit der Wirtschaftsführung in grösseren und kleineren Wirtschaften vertrauten Hilfspersonals errichtet. Der Besuch derselben steht jedoch in gleicher Weise auch den Töchtern der höheren Stände und Bürgerkreise offen.

[1]) O. Schwartz, Köln: „Bedeutung der Koch- und Haushaltungsschulen für Familiengesundheit und häusliche Krankenpflege.“ Aerztliche Sachverst. Zeitung Nr. 14, 1906.

Folgende Kurse sind eingerichtet:

a) Jahreskurs zur Ausbildung selbständiger Berufsköchinnen, Wirtschafterinnen, Kochlehrerinnen etc.

Kurs I. Ausbildungskurs (theoretischer und praktischer Jahreskurs).

Unterrichtsdauer: 10 Monate.

Unterrichtsbeginn: Anlässlich des Schulbeginns; späterer Eintritt über Ansuchen bei der Direktion in Ausnahmefällen gestattet.

Unterrichtszeit: Täglich vor- und nachmittags (Sonn- und Feiertage ausgenommen)[1]).

Unterrichtsweise: Theoretisch und praktisch.

Unterrichtsziel: Die gesamte Kochkunst in Theorie und Praxis einschliesslich Obsteinsieden und Feinbäckerei, Rekonvaleszentenkost, Dekorierung von Schüsseln und Sockeln, Zusammenstellung und Berechnung von Menüs, Nahrungs- und Genussmittelkunde, Ernährungslehre, Hauswirtschaftslehre und buchhalterische Aufschreibungen, Servierkunde, Hygiene der Küche, erste Hilfe bei Unfällen im Haus und in der Küche etc.

Unterrichtshonorar: Einschliesslich der Teilnahme an den Mittag- und Abendmahlzeiten an Kurstagen (Getränke nicht inbegriffen, kein Trinkzwang) 800 K. Ohne Teilnahme an den Mahlzeiten 280 K.

Besondere Verpflichtungen: Die Teilnehmerinnen resp. Teilnehmer sind zu allen ihnen im Bereiche der Küchen- und Hauswirtschaft übertragenen Arbeiten in gleicher Weise verpflichtet, wie wenn sie in dienstlichen Verhältnissen stünden; dieselben haben durch monatlich abzuhaltende Prüfungen (theoretisch und praktisch) die erlangten Fortschritte nachzuweisen.

Kurs II. a) Hauptkurs (praktischer Jahreskurs).

Unterrichtsdauer: 10 Monate.

Unterrichtsbeginn: Anlässlich des Schulbeginns; späterer Eintritt über Ansuchen bei der Direktion in Ausnahmefällen gestattet.

Unterrichtszeit: Täglich vor- und dreimal wöchentlich nachmittags (Sonn- und Feiertage ausgenommen); Stundeneinteilung[1]) die nämliche.

Unterrichtsweise: Nur praktisch.

---

[1]) Der Vormittagsunterricht beginnt um 9 Uhr (ausnahmsweise um 8 Uhr) und endet um 12 Uhr; Speisestunde 12 bis 1 Uhr; Prüfung der Kochrezepte 1 – 1½ Uhr. Der Nachmittagsunterricht beginnt um 4 (ausnahmsweise um 2 resp. 3 Uhr) und endet um 6 Uhr; Sprechstunde 6—6½ Uhr; Prüfung der Kochrezepte 6½—7 Uhr abends.

Unterrichtsziel: Die gesamte praktische Kochkunst einschliesslich Obsteinsieden und Feinbäckerei; Rekonvaleszentenkost; Dekorierung von Sockeln etc.

Unterrichtshonorar: Einschliesslich der Teilnahme an den Mittag- und Abendmahlzeiten an Kurstagen (Getränke nicht inbegriffen, kein Trinkzwang) 760 K. Ohne Teilnahme hieran 240 K.

b) Vierteljahrskurse

zur Ausbildung von Wirts- und Hoteliersöchtern und Töchtern aus Privathäusern zur Führung ihres Haushaltes etc. (Spezialkurse für Wirtssöhne, Geschäftsleiter etc.).

Kurs III. Vollkurs (theoretischer und praktischer Vierteljahrskurs).

Unterrichtsdauer: Drei Monate. Im Falle erwünschter längerer Teilnahme am Unterrichte ist wegen der beschränkten Zahl der Teilnehmer vorherige Anmeldung für den nächstanschliessenden Kurs erforderlich.

Unterrichtsbeginn: 20. September, 2. Juli, 2. April.

Unterrichtsdauer: Täglich vor- und nachmittags (Sonn- und Feiertage ausgenommen).

Unterrichtsweise: Theoretische und praktische Kochkunst, genügend zur weiteren Selbstausbildung, ferner für Privathaushaltungen, für Köchinnen etc.

Unterrichtshonorar: Einschliesslich der Teilnahme an den Mittag- und Abendmahlzeiten an Kurstagen (Getränke nicht inbegriffen) monatlich K 110.—, mit Teilnahme bloss am Mittagmahle K 90.—, ohne Teilnahme an den Mahlzeiten K 65.—.

Kurs IV. Spezialkochkurs für Vorgeschrittene.

Speziell geeignet für die im Geschäfte ihrer Eltern tätigen Wirtstöchter und Fräulein in grösseren Privathäusern, welche bereits Gelegenheit hatten, sich in der Küche zu betätigen.

Unterrichtsdauer: Drei Monate.

Unterrichtsbeginn: 2. Oktober, 2. Januar, 2. April.

Unterrichtszeit: Montag, Mittwoch, Freitag vor- und nachmittags oder Dienstag, Donnerstag, Samstag vormittags und Montag, Mittwoch, Freitag nachmittags.

Unterrichtsweise: Theoretisch und praktisch.

Unterrichtsziel: auf der Basis genügender Vorkenntnisse im Kochen, sollen durch theoretische und praktische Unterweisungen jene Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt werden, deren die Leiterin oder

der Leiter einer grösseren Wirtschaft (d. i. Restaurant, Hotel, grösseres Privat- oder Herrschaftshaus etc.) bedarf, wobei insbesondere die Erfordernisse einer feinen Küche bezüglich Schmackhaftigkeit, Wirtschaftlichkeit, Abwechslung, hübscher äusserer Form (Tranchieren, Anrichten) und Wertberechnung Berücksichtigung finden sollen, ferner das Wichtigste aus der Nahrungs- und Genussmittelkunde, Dekorierung von Schüsseln und Sockeln etc.

Unterrichtshonorar: Einschliesslich der Teilnahme an den Mittag- und Abendmahlzeiten an Kurstagen (Getränke nicht inbegriffen) K 75.—.

Mit Teilnahme nur an den Mittag- oder nur an den Abendmahlzeiten K 65.—.

Ohne Teilnahme an den Mahlzeiten K 50.—.

Kurs V. Vormittagskurs (Praktischer Vierteljahrskurs.)

Unterrichtszeit: Täglich vormittags von 9—$1^1/_2$ Uhr (Sonn- und Feiertage ausgenommen).

Unterrichtsweise: Praktisch.

Unterrichtsziel: Wie im Vollkurs III, jedoch ohne Berücksichtigung der Theorie.

Unterrichtshonorar: Einschliesslich der Teilnahme an den Mittagmahlzeiten (Getränke nicht inbegriffen) K 70.—.

Ohne Teilnahme hieran K 45.—.

Kurs VI. Abendkurs (speziell geeignet für tagsüber Beschäftigte).

Unterrichtsdauer: Mindestens drei Monate; im Falle erwünschter längerer Teilnahme am Unterrichte ist wegen der beschränkten Zahl der Teilnehmerinnen vorherige Anmeldung bei der Direktion erforderlich.

Unterrichtsbeginn: 2. Oktober, 2. Januar, 2. April.

Unterrichtszeit: Sechsmal wöchentlich nachmittags von 4—7 Uhr.

Unterrichtsweise: Theoretisch und praktisch.

Unterrichtsziel: Selbständige Verfertigung einfacher aber schmackhafter Hausmannskost einschliesslich der Teilnahme am Kurs XV; eventuelle Teilnahme am Kurs IX und XI.

Unterrichtshonorar: Einschliesslich der Teilnahme an den Abendmahlzeiten (Getränke nicht inbegriffen) K 60.—.

Ohne Teilnahme an den Mahlzeiten K 40.—.

Zahlungsbedingungen: Monatliche Vorausbezahlung.

c) Teilkurse (Vorträge für spezielle Interessenten).

Spezialkurs über Dekorierung von Schüsseln, Sockeln etc. VII.
Spezialkurs über Zusammenstellung und Berechnung von Menüs VIII.

Spezialkurs über Nahrungs- und Genussmittelkunde IX.
Spezialkurs über Ernährungslehre X.
Spezialkurs über Servierkunde XI.
Spezialkurs über Hygiene der Küche und erste Hilfe bei Unllen XII.
Spezialkurs über Obsteinsieden XIII.
Spezialkurs über Massenverköstigung (Kochen nach dem Manoeter XIV).
Unterrichtsdauer 2—10 Doppelstunden.
Unterrichtszeit: 4—6 Uhr nachmittags.
Unterrichtshonorar: K 1.— pro Doppelstunde.
Separatkurs über Spezialgerichte hervorragender Wiener Köche V. (Montag, Mittwoch und Freitag von 4—6 Uhr, den Frauen der rren Gastwirte und deren bereits im Geschäfte tätigen Töchtern, wie Damen grösserer Privathäuser besonders zu empfehlen.) Karten 6 Nachmittage inklusive Teilnahme an der Mahlzeit K. 15.—.
Ohne Teilnahme K 6.—.
Anmerkung: Diese Teilkurse (Vorträge) bilden Teile der Kurse I, , IV und VI (teilweise auch des Kurses II), weshalb Teilnehmenen dieser Kurse freien Zutritt haben. —

Die Kochkunst ist diejenige Kunst, in welcher der Dilettantis-s am meisten zu missbilligen und doch am weitesten verbreitet ist. t Recht hebt dies jüngst Professor Otto N. Witt, Leiter des cheschen Laboratoriums der technischen Hochschule in Charlottenburg, rvor: „Von jedem Schuster verlangen wir, dass er gutes Leder zu ner Arbeit nimmt und seine Schuhe auch ordentlich näht. Aber nn unsere Köchin sich wahre Patriarchengockel als Hamburger cken aufschwatzen lässt und sie dann mit Hilfe eines Feuers, lches genügen würde einen Ochsen zu braten, in eine faserig-kohlige sse verwandelt, so sollen wir das noch ‚gute bürgerliche Küche' nnen!"

Die Frau in der Heilkunst.

Wenn man die wissenschaftliche Kochkunst selbst als einen Teil Diätetik, also zugehörig zu den medizinischen Wissenschaften bechten darf, so ist es schon ein Teil der Medizin, welcher von der meisten dazu berufenen Seite, von der Frau, weder Bereicherung ch Anregung zu weiterer Entwicklung je erhalten hat oder auch in kunft je erhoffen darf. Das Gleiche kann man auch schon von allen rigen Zweigen der medizinischen Wissenschaften sagen, zumal wenn

man die Literatur der weiblichen Aerztinnen überschaut. Die Erfahrungen und Untersuchungen einer deutschen Aerztin, Dr. med. Mathilde Sola[1]), lassen darüber gar keinen Zweifel zu.

Ein anderer Teil der Medizin ist es ferner noch, der ebenso wie die Kochkunst seit alters her in den Händen der Frauen lag und zum Teil noch heute liegt. Das ist der Teil, der sich mit den physiologischen Verrichtungen der Entbindung befasst. Weit über den engen Rahmen dieser Frage hinaus, ja für die ganze Frauenfrage von allergrösster Bedeutung ist das Urteil einer Frau, Hulda Maurenbrecher[2]), über den Einfluss der Bildung auf diesen Teil des ärztlichen Berufes. Denn die Verfasserin, Tochter selbst einer Hebeamme, war zuerst Lehrerin, wurde auch Hebeamme und steht seit Jahren in der Frauenbewegung.

Sie wendet sich gegen die Fachmänner[3]) und kommt zu dem Ergebnis, dass die Bildung sich mit diesem praktischen Teil der Medizin nicht verträgt. Wider Erwarten treibt also die moderne Frauenbewegung, die doch den Bildungsgang der Frau angeblich zu erweitern und zu vertiefen erstrebt, die gebildete Frau ihrem eigentlichen Berufe nicht zu, sondern ab. Das gilt für diesen Zweig der Medizin, wie für die wissenschaftliche Diätetik.

Wie ausserordentlich wenig die wissenschaftlich gebildeten Frauen von den allerelementarsten Grundsätzen der Physiologie der Ernährung und der Physiologie der Kochkunst verstehen, konnte man aus den Vorträgen und Aufsätzen der an der Spitze der ganzen Frauenbewegung stehenden Frauen[4]) über die Fleischteuerung entnehmen. Die fundamentalsten Begriffe wie „Degeneration", „Nährstoffgehalt" u. a. m. wurden ganz missverständlich aufgefasst und willkürlich verwertet. Die Verkennung und Unwissenheit der einfachsten Voraussetzungen erzeugt ein Misstrauen, das sogar vom sozialen und natio-

---

[1]) „Wissenschaft und Sittlichkeit. Erfahrungen und Untersuchungen einer deutschen Aerztin" von Dr. med. Mathilde Sola. Hamburger Verlagsanstalt (M. Krüger) 1905.

[2]) „Gebildete Hebeammen?" Ein Beitrag zur Frauenberufsfrage von Hulda Maurenbrecher in Ostend bei Berlin, ihrer Mutter, Frau Pauline Bluschke, gewidmet. Verlag Leipzig, Felix Dietrich, 1905.

[3]) Sanitätsrat Dr. Brennecke, Magdeburg-Studenburg, Medizinalrat Dr. Dahlmann, Magdeburg, Geh. Med.-Rat Prof. D. E. Fritsch, Bonn, Prof. Dr. Klein, München, Medizinalrat Dr. Mermann, Mannheim, Direktor Dr. Rissmann, Osnabrück, Prof. Dr. Stumpf, München.

[4]) Am 26. November 1906 fand in Berlin eine von bekannten Führerinnen der Frauenbewegung einberufene Versammlung statt, die sich mit der Frage „Die Fleischteuerung — eine Frauenfrage" beschäftigte. Anna Pappritz hielt das Referat, Dr. Alice Salomon das Korreferat.

nalen Standpunkte aus Beachtung verdiente. Die rationelle Zubereitung unserer Nahrung hat auf die Stimmung den allergrössten Einfluss. „Wenn in allen Küchen so gut gekocht würde, dann dürfte die Stimmung im Lande auch eine bessere sein; denn Küche und Tisch machen viel aus. Gutes Essen trägt viel zur allgemeinen Zufriedenheit bei.“ Dieser Ausspruch stammt vom deutschen Kaiser. Im Dezember 1906 besuchte unser Kaiser das adlige Damenstift zu Obernkirchen. Der Monarch besichtigte die Klosterküche, wo die Schülerinnen im Küchenornat an den Kochtöpfen standen. Bei dieser Gelegenheit sprach der Kaiser diese bedeutungsvollen Worte.

Die medizinischen Wissenschaften müssen es sich endlich zur Aufgabe machen, die grossen Massen aufzuklären und sie von den Irrlehren gewisser falscher Propheten zu befreien. Ganz besonders aber hat die Wissenschaft die Pflicht, die Frauen erst einmal aufzuklären über die fortwährend wiederholten Irrtümer. Eine spätere Zeit wird diesen Taumel der Frauen belachen, von dem die sogenannte moderne Frauenwelt ergriffen ist, und der sich nachgerade zu einer nationalen Gefahr entwickelt.

Aber auch noch auf ganz anderen Gebieten dürfte die Aufklärung der gebildeten Frauenwelt über ihre ersten physiologischen Aufgaben durch die medizinischen Wissenschaften höchst erforderlich sein und die besten Erfolge zeitigen. Denn die Unfähigkeit der Frauen in der Kunst der natürlichen Ernährung zeigt sich immer mehr schon bei der Ernährung der Kinder in den allerersten Lebenszeiten. Die Unfähigkeit der Frauen, die Säuglinge natürlich zu ernähren, ist eine zunehmende Gefahr, auf die zuerst Bunge[1]) und Abderhalden[2]) hingewiesen hat. Neben der Gefahr, die die Einschränkung der Zahl der Kinder für die Rassenhygiene bedeutet, worauf ebenfalls Abderhalden[3]) hinweist, kommen auch noch andere Fragen in Betracht.

Es liegt direkt etwas Tragikomisches darin, zu sehen, wie diejenigen Reformen anstreben wollen, die nicht einmal ihre allernächsten Berufe überhaupt gründlich kennen und treiben wollen. Die Reformbestrebungen auf dem Sexualgebiete, die sich sogar in einer eigenen

[1]) „Die zunehmende Unfähigkeit der Frauen, ihre Kinder selbst zu stillen. Die Ursachen dieser Unfähigkeit, die Mittel zur Verhütung.“ Ein Vortrag von G. Bunge, Professor an der Universität Basel. Fünfte, durch neues statistisches Material vermehrte Auflage. München 1907. Ernst Reinhardt, Verlagsbuchhandlung.

[2]) Abderhalden: „Zur Frage der Unfähigkeit der Frauen, ihre Kinder zu stillen.“ Medizinische Klinik 1906, Nr. 45.

[3]) Abderhalden: „Die Einschränkung der Zahl der Kinder in ihrer Bedeutung für die Rassenhygiene“. Medizinische Klinik 1906, Nr. 42.

Zeitschrift „Mutterschutz“ [1]), Zeitschrift zur Reform der sexuellen Ethik, verdichten, bedenken alles Mögliche und Unmögliche, nur nicht die allernächsten und allernatürlichsten Berufe des Weibes: das Stillen der Frauen wird nicht nur unmodern, es wird den modernen Frauen der sogenannten besseren Stände ganz unmöglich.

Die Geschichte der Art, wie die Frau in der Kochkunst und in der Heilkunst ihre Aufgabe auffasst und durchgeführt hat, spricht eine beredte Sprache. Das sollten die bedenken, die die Emanzipation so viel im Munde führen.

Aus ihrem ureigensten Beruf ist die Frau vom männlichen Fachmann verdrängt worden. Das ist auch von massgebenden Frauen wie Ellen Key, Lina Morgenstern u. a. anerkannt worden. Es ist bemerkenswert, dass es in der Kochschule der Frau Lina Morgenstern vom Berliner Hausfrauenverein, Berlin, Breitestr. Nr. 6, I, nicht eine Frau ist, welche den Damen Unterricht erteilt, sondern ein Koch. Das weiss wohl Dora nicht, wie wir in ihrem Interesse annehmen wollen. Denn andernfalls wäre der Vorschlag von Dora um so mehr zu beklagen. Die fachmännische Ausbildung der Frauen und der Männer in diesem Spezialfach ist wohl Dora ebenso unbekannt wie Jürgensen. Deshalb können wir auch nicht einmal die Mitwirkung der Frauen nach dem Vorschlage von Jürgensen befürworten.

Es ist höchst bemerkenswert, dass die als Romanschriftstellerin bekannte Mathilde Serao, Herausgeberin und Leiterin des ziemlich verbreiteten Blattes „Il Giorno“, nur männliches Personal unter ihrer Leitung hat.

Es empfiehlt sich, die Frage auf den wichtigsten Teil im grössten Betriebe, auf die Krankenernährung im Krankenhause [2]), auszudehnen.

Wer steht an der Spitze der Küche in den Krankenhäusern und grösseren Sanatorien? In wessen Händen befindet sich die oberste Leitung über die Krankenküche? Ist es überhaupt ein Sachverständiger und Fachkundiger, dem die technische Leitung der Küche in den Krankenhäusern anvertraut ist? Ist es überhaupt ein Fachmann der Kochkunst, ein Koch, welcher die Leitung der Krankenküche hat? Gibt es überhaupt ein einziges grösseres Krankenhaus, dessen Krankenküche der sachkundigen Hand eines Koches obliegt?

Es ist höchst bezeichnend: Es gibt nicht ein einziges Krankenhaus, in dem nicht die oberste Leitung der Küche einer weiblichen Vertreterin der Kochkunst anvertraut wäre. Es gibt nicht ein einziges

[1]) Verlag von J. D. Sauerländer in Frankfurt a. M. Herausgeberin: Dr. phil. Helene Stöcker, Dozentin an der Lessinghochschule, Wilmersdorf-Berlin.

[2]) Dies Gebiet soll in einer besonderen Arbeit über „Kost und Küche im Krankenhaus“ ausführlich behandelt werden.

grösseres Krankenhaus, in dem die oberste Leitung der Küche einem Koch anvertraut wäre.

Es gibt nicht ein grösseres Sanatorium, in dem nicht die oberste Leitung der Küche einer weiblichen Vertreterin der Kochkunst anvertraut wäre. Es gibt nicht ein einziges grösseres Sanatorium, in dem die oberste Leitung der Küche einem Koch anvertraut wäre.

Selbst in den grössten und modernsten Krankenhäusern der Kgl. Haupt- und Residenzstadt oder anderer Weltstädte sind nur Frauen in der Küche tätig, niemals ein männlicher Fachmann. Gewöhnlich hat die Leitung ein ganz Unberufener, jemand der von der Kochkunst auch nicht das allergeringste versteht oder auch nur gelernt hätte. Gewöhnlich sind die Frauen auf dem Gebiete der Krankenküche vollständig Laien, da sie überhaupt gar keine Ausbildung in der Kochkunst erhalten haben. So ergibt sich also das Seltsame, dass in den allergrössten Betrieben gar keine Fachkundigen, sondern Laien, und zwar die ungebildetsten Laien, den allerwichtigsten Teil der ganzen Pflege ausüben. Die ordinierenden Aerzte selber haben weder Zeit noch Gelegenheit, die Zubereitung der Diät, welche sie verordnen, je zu beobachten oder mit eigenen Augen kennen zu lernen. Es gibt zahlreiche Aerzte, die viele Jahre einem Krankenhause vorstehen, ohne auch nur ein einziges Mal die Küche, auch nur gelegentlich, in Augenschein zu nehmen.

Andererseits gibt es aber nicht ein grösseres Etablissement, Hotel, Klubhaus u. a. m., in dem nicht die oberste Leitung der Küche einem Koch anvertraut wäre.

Die Hamburg-Amerikanische Paketfahrtgesellschaft nimmt nur gelernte Köche mit mehrjähriger Praxis und guten Zeugnissen in ihren Dienst. Auch der Norddeutsche Lloyd nimmt nur männliche Fachleute und zwar nur tüchtige Kräfte, die ausgelernt haben und über gute Zeugnisse verfügen. Die Annahme des Bedienungs- und Küchenpersonals für den Norddeutschen Lloyd erfolgt durch das Heuer-Bureau im Bremerhaven. Es ist dieses eine für die Annahme der Mannschaften eigens von der Gesellschaft eingerichtete Heuer-Stelle.

Es gibt nicht ein einziges grösseres internationales, vornehmes Etablissement, in dem die oberste Leitung der Küche einer weiblichen Vertreterin der Kochkunst anvertraut wäre.

Diese Tatsachen wären geeignet, ein strenges Urteil nicht nur über die Frage der Frauenbetätigung in der Kochkunst, sondern sogar über die gesamte Frauenemanzipationsfrage abzugeben. Mit Recht äussert sich daher Ernst v. Bergmann über die Frau in der Kochkunst und Heilkunst: „Ich bin ein ausgesprochener Gegner des Studiums der Medizin von Frauen. Weder körperlich noch geistig sind sie ihm

gewachsen. So lange die Frauen nicht die Köche und die Schneider aus ihrem Gewerbe zu verdrängen vermögen und wenigstens diese Gewerbe als ihr Monopol in Anspruch nehmen, werden sie auch neben den Aerzten ein kümmerliches Leben führen. Wäre es möglich, die Geschlechtsunterschiede aufzuheben, so könnten die Frauen vielleicht gute Aerzte werden. Aber das geht eben nicht. Gute wissenschaftliche Arbeiten können Frauen gewiss leisten; die Kämpfe aber mit den Erregungen, Verantwortungen und Verzweiflungen eines Arztes will ich ihnen nicht zumuten, dazu schätze ich die Frauen viel zu hoch."

Sicher ist jedenfalls die Frau nicht fachmännisch gebildet genug, um für den Unterricht der Mediziner in Betracht zu kommen.

Die Ausführungen der Vorsteherin des Pestalozzi-Fröbelhauses in Berlin Dora Martin[1]) beweisen dies am allerbesten.

Nicht einmal in Gemeinschaft mit den Medizinern können Frauen für das Spezialgebiet herangezogen werden, etwa wie die Hebeammen vom Geburtshelfer. Deshalb sind auch die Vorschläge von Jürgensen[2]) nicht empfehlenswert.

Koch und Arzt.

Ausbildung des Fachmannes der Kochkunst.

Welche Studien ein moderner Handwerker treiben muss, wenn er sein Fach recht verstehen will, davon legt der Jahresbericht über das Fortbildungsschulwesen Berlins bestes Zeugnis ab. Was die Tischlerschule betrifft, so bildet sie den Lehrling oder Gehilfen in alledem weiter, was seine Handfertigkeit fördert oder seinen Formensinn zu entwickeln vermag. Aber daneben hat er noch mancherlei Studien zu treiben. Es wird beispielsweise gründlich „Materialienkunde" in Bezug auf Holzarten betrieben. Ihm werden die Ersatzmittel und Imitationen, die passenden Anwendungen von Glas und Intarsien, von Polstern, Draperieen, Gobelins und Tapeten erklärt. Der junge Tischler wird ferner in die Chemie eingeführt. Die Fachschulen für Maschinenbauer, Mechaniker und Elektrotechniker muten nach ihrem Unterrichtsplan beinahe wie die Polytechnischer Hochschulen an. Mathematik, Physik und Chemie sind Gegenstände der Experimental-Wissenschaft und werden in Laboratorien und Hörsälen gelehrt. Daneben besteht ein Zeichenunterricht, der den Gehilfen befähigen soll,

[1]) „Diätetische Kochkurse", Zeitschr. f. physikal. u. diätet. Therapie, 1907, Bd. X.

[2]) „Erziehung des Arztes zu diätetischer Therapie", Zeitschr. für physikal. und diätet. Ther. 1904/05 Bd. VIII und 1905/06 Bd. IX.

die Berechnungen des Ingenieurs und seine Konstruktionen wiederzugeben. Der Buchbinder wird unterwiesen in der Lehre vom Titelsatz und Titeldruck, in der Farbenharmonie und in der Behandlung der Schriften für den Rückentitel. Einen ganz besonderen Kursus erfordert der Goldschnitt und wieder einen besonderen das Marmorieren. Die Konditoren führen in Marzipan förmliche Bildhauerarbeiten aus; den Stubenmalern werden Gebiete erschlossen, die bisher nur den Akademieen vorbehalten waren. So sehen wir überall ein Streben nach den höchsten Zielen.

Die Ausbildung eines Kochs ist eine so schwierige, gründliche und lang dauernde, dass sich schon deswegen niemals ein Weib dazu entschliesst, diese fachmännische Ausbildung wie ein kräftiger männlicher Vertreter durchzumachen. Die Möglichkeit einer gründlichen gewerblichen Ausbildung ist eigentlich auch nur dem Manne gegeben. Schon die alten Griechen rühmten die Ausbildung und schätzten das Wissen des Koches. Mein Koch, den ich neulich aus Syrakus erhielt, so spricht Theontimos im griechischen Gastmahl, erschreckte mich durch die Angaben aller Studien, die seine Kunst in Anspruch nimmt. Er bewies mir, wie vertraut Ganymed, der Mundschenk Jupiters, mit den Göttern umgeht. Mein Koch belehrte mich ferner (!), dass Kadmos, der Grossvater des Bacchus und der Gründer von Theben, ursprünglich Koch beim König von Sydon gewesen sei, und fügte hinzu: Ihr müsst wissen, dass man, will man seine Stelle würdig bekleiden, nicht nur seine geschärften und geläuterten Sinne, sondern auch grosse Naturgaben mit vielen Kenntnissen vereinigen muss. Essen, seht Ihr, ist jene wichtige Handlung des Lebens, womit alle Völker tagtäglich beschäftigt sind, eine Kunst, ohne welche keine andere gehandhabt werden kann. Bevor ich die Kochkunst studierte, hatte ich vielfache Vorstudien gemacht in der Astrologie, Medizin, Geometrie, Taktik. Durch die Astrologie lernte ich die Eigenschaften und Gewohnheiten der Fische kennen: nach den Jahreszeiten lernte ich ermessen, wann der Fisch ungeniessbar ist, wann er sich in Vollkommenheit darstellt. Die Lehre des Geschmacks erfordert viel, sehr viel.

Die Lehrzeit des Kochs, in welcher der Lehrling kein Gehalt erhält, sondern dem Lehrmeister noch Lehrgeld zahlen muss, beginnt etwa mit dem vierzehnten Lebensjahr und dauert wenigstens zwei bis drei Jahre. In dieser Zeit hat der Kochlehrling, Apprenti cuisinier, in der Küche, ausserdem aber auch noch in der Konditorei zu lernen. In Mittel- und Norddeutschland gilt eine drei-, in Süddeutschland meist nur eine zweijährige Lehrzeit. Ausgelernte junge Leute gehen vielfach noch ein Jahr als „Volontäre“ ohne jede Vergütung in bessere Häuser des Auslandes. In Berlin und Leipzig gibt es von der Innung unterhaltene

Fachschulen, welche die Kochlehrlinge als Fortbildungsschule besuchen. Der Lehrling ist verpflichtet, die Fortbildungsschule (Fachschule) regelmässig und pünktlich zu besuchen. Der Lehrherr ist verpflichtet, dem Lehrling die zum Besuche der Fortbildungsschule (Fachschule) erforderliche Zeit zu gewähren und ihn zum regelmässigen und pünktlichen Schulbesuche anzuhalten. Die Anleitung erfolgt durch den Lehrherrn selbst oder einen geeigneten, ausdrücklich dazu bestimmten Vertreter. Derjenige, welcher den Lehrling anleitet, muss den Anforderungen der §§ 126, 126a, 129 der Gewerbeordnung entsprechen (§§ 1, 2 der Vorschriften zur Regelung des Lehrlingswesens). Vor Beendigung der Lehrzeit hat sich der Lehrling der Gesellenprüfung vor dem zuständigen Prüfungsausschuss zu unterziehen.

Nach der Lehrzeit kommt die Zeit, in der der Koch „Kommis", „Gehilfe", „Aide" ist, und die drei Jahre etwa andauert. Als „Aide" fängt er mit einem kleinen Gehalt an und hat alle „Partieen" der ganzen „Brigade" durchzumachen.

Die „Brigade" setzt sich der Reihenfolge aus dem „Chef", dem bei Tisch rechts zur Seite der „Saucier", links zur Seite der „Entremetier" sitzt, sowie dem „Gardemanger" und dem „Rôtisseur" zusammen. Als die Grundlage, die der Aide zunächst durchzumachen hat, wird die Stellung als Gardemanger angesehen, dem die Bereitung der Rohstoffe obliegt. Alsdann wird er Aide-Rôtisseur, dann Aide-Entremetier, Potager, Grillier oder Grillardine und Poissonier, dann Aide-Saucier, schliesslich hat er der Pâtisserie vorzustehen und wird Mehlspeisen- oder Süssspeisenkoch, Kaffeekoch.

Als 20jähriger Mann wird er nach Abschluss dieser einzelnen Teile „Chef", aber zunächst nur „Chef de partie", „Abteilungschef", „Postenkoch" lange Zeit hindurch. Die erste Abteilung ist die des Rôtisseurs, weil man diese im allgemeinen für die leichteste hält. Es folgt die Partie des Gardemangers, des Entremetiers, als die schwierigste gilt die Partie des Sauciers. Diese Zeit des Chefs de partie dauert etwa sechs Jahre. Erst nach Erledigung aller dieser einzelnen Abschnitte, also erst nach dem 26. Lebensjahr für gewöhnlich, ist der Fachmann ausgebildet. Erst dann ist der gewerbliche Sachverständige ein „Koch", ein „gelernter Koch", „Meister", „Chef de Cuisine" und selbständig.

Die Anfangsgehälter ausgelernter Köche betragen etwa 30—75 Mark monatlich. Der erwachsene ungefähr 30jährige Koch verdient in der Provinz ca. 175 Mk., in Berlin 200—225 im Durchschnitt. Einzelne Stellen sind mit 300, ja selbst mit 500 und 600 Mk. monatlich bezahlt. Auf Schnell-, Reichspost-Dampfern der Hamburg-Amerikanischen Paketfahrtgesellschaft beträgt das Gehalt bei freier Kost

für den zweiten Koch 90 Mk. bis 110 Mk., für den ersten Koch bei Antritt des Dienstes 120 Mk., im zweiten Jahre 130 Mk, und im vierten Jahre 150 Mk., für den Oberkoch bei Antritt des Dienstes 150 Mk., im sechsten Jahre 180 Mk. und im elften Jahre 210 Mk. monatlich. Beim Norddeutschen Lloyd beziehen die Köche ein Gehalt von 65—110 Mk. pro Monat, doch stehen tüchtigen Fachleuten die höheren Stellungen bis zum Oberkoch offen, die Oberköche bekommen ein Gehalt bis zu 3000 Mk. pro Jahr. Bei sämtlichen Gehältern besteht noch völlig freie Verpflegung.

Vom vierzehnten bis zum sechsundzwanzigsten Lebensjahr hat mithin die Ausbildung und zwar Tag und Nacht gedauert. Also einer mindestens zehn Jahre langen ununterbrochenen Ausbildung bedarf der Koch, wenn er ein wirklich tüchtiger Fachmann sein will. Dabei ist es aber noch unbedingtes Erfordernis, dass er alle halbe Jahre in einen anderen Betrieb gelangt, damit er alle speziellen Gebiete kennen lernen und seinen Gesichtskreis erweitern kann.

In französischen Häusern wird kein Koch angestellt, der sich nicht über hinreichende Kenntnisse und Fertigkeiten ausweisen kann. Zeugnisse sind überflüssig, er muss nur das praktische Examen bestehen. Man zeigt dem neuen Koch eine Karte, auf der eine lange Reihe mannigfaltiger Fisch-, Fleisch-, Geflügel- und Wildbretgerichte aufgezeichnet ist. Um dieses Menu fertig zu stellen, gibt man ihm Kalbfleisch, Kaninchen und Platteisse, einen sehr billigen, aber auch recht geschmacklosen und vor allem nicht sehr appetitlich aussehenden Seefisch. Wenn der Koch sein Fach versteht, muss er mit diesem einzigen billigen Fische gebackene Schollen und Seezungen herstellen, ferner mit Schweinefett in irgend einer Tunke „Filet de Sole“, mit den Fett-Teilen der Platteisse, die auf eine besondere Art geschnitten und mit Cochenille gefärbt werden, sogar Lachs. Ein wenig Tomatensauce und einige Brotkrusten müssen hinreichen, um eine „Morue à la portugaise“ aus der Platteisse zu schaffen. Mit Kalbfleisch muss ein guter Koch „Cotelettes de volaille panées“, „Epigrammes d'agneau“ und mit einer Mischung von Sirup und anderen Bestandteilen den sehr geschätzten „Ris de veau“ herstellen können. Das Kaninchen spielt eine ebenso bedeutende Rolle wie die Platteisse. Es muss die mannigfachsten Veränderungen in der Hand des Kenners durchmachen, um Speisen wie „Civet de lièvre“, „Salmi de gibier“, „Ragoût de vollaile“, „Poulet en casserole“, „Poulet à la Marengo“ u. a. darzustellen.

Nun bedarf aber der gewerbliche Fachmann der Zuckerbäckerei, nämlich der Konditor, mindestens einer ebenso langen Ausbildung. Dessen Beruf ist nämlich noch viel schwieriger. Von demselben verlangt man noch mehr, dass er ein wahrer Künstler sein soll. Auch

hier, ebenso wie im Bäckereigewerbe, hat der Fachmann die Lehrlings- und Gehilfenzeit durchzumachen, sowie besondere Stationen z. B. Pfefferküchlerei, Bonbonkocherei u. a. m.

Man vergegenwärtige sich nun die Dauer und die Art der Lehr- und Lernzeit für die weiblichen Vertreterinnen dieses Faches! Es ist aber die gründliche Ausbildung in keinem Fache so unbedingt erforderlich wie auf diesem Gebiete. Kein einziger Industriezweig erfordert dermassen geschickte Umsicht und feine Handarbeit. Die Kochkunst ist kein Handwerk, sondern eine Kunst, zum mindesten eine Handwerkskunst.

Aretino, ein bekannter italienischer Mönch, hält es in einem seiner Spottgedichte für leichter, den „roten (Kardinalshut) als den weissen Hut zu erlangen", mit welchem letzteren er die Kopfbedeckung der Köche meinte (!).

Zudem wird durch die stetig steigende Wohlhabenheit der Bedarf an Qualitätswaren auf allen Gebieten erhöht. Die Verfeinerung der gesamten Lebensweise, die bessere Ausstattung der Wohnungen und die Entwicklung von früher überhaupt gar nicht gekannten Bedürfnissen des täglichen Lebens kommen jedem Gewerbe zugute und drängen zugleich mehr und mehr dahin, den Wert jeder künstlerischen Handarbeit zu erhöhen.

Auch auf begrenzten Spezialgebieten der Kochkunst macht sich schon das Bedürfnis fühlbar, den Unterricht zu verbessern und zu vertiefen.

Der neue Merchant Shipping Beschluss bestimmt, dass jedes britische in See gehende Schiff von 1000 Tons und aufwärts nicht nur einen geübten, sondern einen eigens geprüften Koch mit sich führen muss. Infolge der immer mehr hervortretenden Notwendigkeit nach Unterweisung in der Kochkunst der Seeköche wurde das Seemannsheim in Dock Road Stepney durch den Anbau eines neuen Gebäudes zur Kochschule erweitert, dortselbst wurde in diesen Tagen die neue Schule durch Lord Graham eröffnet. Es sind drei bestimmte Mustergerichte, welche jeder Kandidat imstande sein muss, zu kochen, „Cracker hash", „Bowline hash" und „Sea pie". Das erste ist ein Gericht von gestossenem Seebiskuit, gemischt mit Gemüse und gebacken; das zweite ist eine besondere Kunstfertigkeit und Sorgfalt erfordernde Zusammensetzung von Gemüse und Fleisch. Andere von Handel treibenden Seeleuten beliebte Delikatessen sind „Danay Funk" und „Stowe Goush". In der neuen Kochschule werden die zukünftigen Seeköche auf ihre Fähigkeit geprüft. Ohne Zweifel werden aus der neuen Schule bessere Seeköche hervorgehen, als die Handel treibende Marine jemals gekannt hat.

Fortbildung des Fachmannes der Kochkunst.

Stadtschulrat Dr. Kerschensteiner[1]) in München, der eifrigste Förderer der Frage über die Organisation des gewerblichen Erziehungswesens, erklärt als die erste Grundforderung aller gewerblichen Erziehung die Fürsorge für die Ausbildung von Auge und Hand. In ganz besonderem Masse gilt dies für den Beruf des Kochs.

Freilich erst in neuester Zeit ist die Forderung nach einer systematischen Ausbildung für die gewerblichen Berufsarten aufgestellt worden. Die grossartige und verschiedene Entwicklung, die die Fach- und Fortbildungsschulen im Laufe der Zeit genommen haben, führten zu einer vollständigen Umgestaltung der Wahlfortbildungsschule, wie dies der Stadtschulrat für die höheren Lehranstalten in Berlin Dr. Karl Michaelis[2]) neuerdings hervorhebt.

Diese Forderung nach Ausbildung bezieht sich seltsamer Weise auf alle gewerblichen Zweige, auf alle Handwerkerkreise mit einer einzigen Ausnahme, nämlich des Gewerbes der Köche. Dabei liegt doch nichts mehr im allgemeinsten Interesse aller Volksschichten, als dass die Ernährung richtig und von wahrhaft fachmännischer Seite geleitet wird.

In richtiger Erkenntnis dieser Tatsache haben sich vereinzelte private Unternehmungen der gewerblichen Fachmänner zur Errichtung eigener Schulen gebildet.

Von gastwirtsgewerblichen Fachschulen kommt zunächst in Betracht die höhere Fachschule für das Hotelwesen in Buchholz-Friedewald bei Dresden. Die Schule steht unter dem Gesetz vom 3. April 1880, gewerbliche Schulen betreffend, unter dem Protektorat des Genfer-Verbandes, geniesst Unterstützung des Internationalen Vereins der Hotelbesitzer in Köln a./Rh. und ist vom Königl. Sächs. Ministerium des Innern genehmigt. Die Schule bezweckt, junge Leute im Alter von 16—24 Jahren, welche sich dem Hotelgewerbe widmen wollen oder bereits in demselben tätig waren, sowohl in wissenschaftlicher als auch in praktischer Hinsicht derartig auszubilden, dass sie in der Praxis den an sie herantretenden Anforderungen gewachsen sind. Zur Erreichung dieses Zwecks ist ein alljährlicher Kursus von sechs Monaten (vom 1. Oktober bis 31. März) eingerichtet worden.

---

[1]) Ueber den jetzigen Stand des städtischen Fort- und Fachbildungsschulwesens. 1907.

[2]) Sammelband. Verlag v. Teubner 1907: „Grundfragen der Schulorganisation". „Staatsbürgerliche Erziehung der deutschen Jugend". 1907. 3. Aufl. Verlag von Villaret, Erfurt. „Beobachtungen und Vergleiche über gewerbliche Erziehung ausserhalb Bayerns". Verlag v. Karl Gerber, München.

Der Unterricht wird erteilt in:

1. allgemeinen Fächern: Deutsch, Englisch, Französisch, Handels- und Verkehrsgeographie und Schreiben;

2. kaufmännischem Rechnen, Hotelbuchführung und Gesetzeskunde;

3. gastwirtschaftlichen Fächern: Hotelbetriebskunde, Nahrungsmittelkunde, Zerlegung der Schlachttiere, Wertbemessung und Zubereitung, Kellerwirtschaft, Aufstellung und Berechnung von Menus, Tafelwesen und Servierkunde. Im Laufe des Semesters werden Besichtigungen von den für das Fach wichtigen Unternehmungen vorgenommen (Schlachthof, hervorragende Kellereien, Brauereien, Musterhotels etc.)

Lehrplan.

Allgemeine Fächer:	Deutsch und Korrespondenz .	2	Std. wöch.
	Englisch	6	„ „
	Französisch	7	„ „
	Handels- u. Verkehrsgeographie	2	„ „
	Schreiben	2	„ „
Kaufmännische Fächer:	Rechnen	2	„ „
	Buchführung	4	„ „
	Gesetzeskunde u. Wechsellehre	1	„ „
Gastwirtschaftl. Fächer:	Hotelbetrieb-Servicelehre . .	1	„ „
	Anstandslehre	1	„ „
	Warenkunde	4	„ „
		32	Std. wöch.

In Dresden ist die Fach- und Fortbildungsschule des Vereins Dresdner Gastwirte (E. G.), die durch Dekret des Kgl. Ministeriums des Innern vom 23. September 1898 bestätigt ist.

Auch in Berlin ist eine Fachschule der Berliner Gastwirte-Innung „Fachschule der Gastwirte-Innung zu Berlin“ im Jahr 1886 begründet worden.

In Berlin traten jüngst die Vorstände des Vereins der Berliner Gastwirte, des Vereins der Berliner Weissbierwirte, des Vereins der Berliner Saalbesitzer, des Hotelbesitzervereins und der Gastwirte-Innung zusammen, um sich eingehend mit der Frage der Gründung einer Fachschule zu beschäftigen. Man beschloss die Errichtung einer gemeinsamen Fachschule für das Gastwirtsgewerbe, die der Fortbildungsschule angegliedert ist, und deren Unterricht obligatorisch sein muss.

In Wien ist eine höhere Lehranstalt, die vom hohen k. k. Ministerium für Kultus und Unterricht genehmigte Spezialfachschule für Wirts- und Hoteliersöhne in Wien. Sie ist gegenüber den übrigen

Schulen und Kursen der Wiener Genossenschaft eine höhere Fachlehranstalt und umfasst zwei Jahrgänge zu je 9 Schulmonaten.

Sie hat den Zweck, Wirts- und Hoteliersöhne, sowie junge Leute aus Bürgerkreisen für den Beruf als selbständige Gewerbetreibende in der Schankgewerbebranche oder als Geschäftsleiter, Hotelsekretäre, Hoteldirektoren etc. vollkommen theoretisch und praktisch sowohl in gewerblich-fachlicher, als auch in kaufmännischer Richtung auszubilden.

Wien hat sogar eine Fachschule für diejenigen, denen die Zubereitung von nur einem einzigen Genussmittel, nämlich dem Kaffee, obliegt. Das ist die Vereinigte fachliche Fortbildungsschule der Genossenschaften der Gastwirte und Kaffeesieder in Wien, genehmigt mit Erlass des hohen k. k. Ministeriums für Kultus und Unterricht vom 27. März 1896, Z. 5038 (intim. mit Erlass des hohen n.-ö. Landesschulrates vom 9. April 1896, Z. 3619, und der löbl. n.-ö. Gewerbeschulkommission vom 15. April 1896, Z. 966), Abänderungen genehmigt mit Erlass des hohen k. k. Ministeriums für Kultus und Unterricht vom 19. Januar 1903, Z. 37170 (Erlass des hohen n.-ö. Landesschulrates vom 5. März 1903, Z. 1459 und der löbl. n.-ö. Gewerbeschulkommission vom 11. März 1903, Z. 2489).

Die Schulen, aus der Vereinigung der im Schuljahre 1891/92 durch die Genossenschaft der Gastwirte in Wien ins Leben gerufenen „Fachlichen Fortbildungsschule der Genossenschaft der Gastwirte“ [1]), ferner aus den im Schuljahre 1892/93 von der Gewerbeschulkommission errichteten „Vorbereitungskursen“ [2]) und endlich aus den seitens der Genossenschaft der Gastwirte in Wien auf Grund eines Vertrages mit der Genossenschaft der Kaffeesieder in Wien im Schuljahre 1892/93 eröffneten „Abteilung der Kaffeesiederlehrlinge“ [3]) entstanden, führen den Namen „Vereinigte fachliche Fortbildungsschulen der Genossenschaft der Gastwirte und Kaffeesieder in Wien“.

Sie umfassen Vorbereitungskurse und zwei Jahrgänge fachlicher Vorbereitungsschulen.

Sie haben den Zweck, Lehrlinge und jugendliche Hilfsarbeiter in der Ausbildung für ihren Beruf zu unterstützen, indem sie denselben Gelegenheit bieten, sich die zur entsprechenden Ausübung ihres Gewerbes und zur Erhöhung ihrer Erwerbsfähigkeit nötigen Kenntnisse anzueignen.

Die Fachschule in Innsbruck ist an die neue Handelsakademie angegliedert, „Gasthof- und Gewerbeschule in Innsbruck“. Das zweite

[1]) Erlass des hohen k. k. n.-ö. Landesschulrates vom 5. Okt. 1891, Z. 8229.
[2]) Erlass der Gewerbeschulkommission in Wien vom 14. Juli 1892, Z. 1347.
[3]) Erlass des hohen k. k. n.-ö. Landesschulrates vom 5. Okt. 1892, Z. 8590.

Schuljahr begann am 1. Oktober 1905, an welchem Tage die Schule im alten Handelsakademiegebäude eröffnet wurde. Am 1. Januar 1906 übersiedelte die Schule in das neue Anstaltsgebäude der Innsbrucker Handelsakademie, in welchem ihr von der Stadtgemeinde Innsbruck die nötigen Räumlichkeiten zur Verfügung gestellt wurden. Ein besonderer Verein nimmt sich angelegentlichst der Ausbildung in dieser Schule an, der Verein zur Erhaltung der Gasthof- und Gasthausschule in Innsbruck. Er verfolgt den Zweck, die fachliche Ausbildung angehender Gastwirte und Hoteliers, sowie eines höheren Hilfspersonals zu fördern, und zu diesem Zweck sorgt er für die Erhaltung der Gasthof- und Gasthausschule in Innsbruck.

Die Schweiz hat eine Fachschule: „Fachliche Fortbildungschule des Schweizer Hoteliervereins" in Lausanne.

Die von der Generalversammlung des Schweizer Hoteliervereins am 17. Oktober 1892 gegründete Fachschule wurde am 15. Oktober 1893 im „Hotel d'Angleterre" in Ouchy eröffnet und seither daselbst regelmässig in halbjährlichen Kursen weitergeführt unter dem Namen: „Fachliche Fortbildungsschule des Schweizer Hoteliervereins".

Vom 15. Oktober 1893 an hat sie ihr eigenes Heim in Cour sous Lausanne.

Das Institut hat den Zweck, junge Leute, welche sich dem Hotelfache widmen wollen, in der Ausbildung ihres Berufs zu unterstützen und ihnen, so weit möglich, diejenigen theoretischen und praktischen Kenntnisse und Fertigkeiten beizubringen, welche zum gedeihlichen Fortkommen im Hotelgewerbe nötig sind.

Diesen Schulen reihen sich kleinere private Unternehmungen an. Eine höhere Fachschule für Hotelangestellte ist in Frankfurt a. M. (Stern Nr. 20), staatlich beaufsichtigt. Direktor ist F. de Lacroix, früher langjähriger Redakteur der „Zeitschrift für Hotelindustrie und Kochkunst", Mitarbeiter an dem „Meisterwerk für Speisen und Getränke von Blüher", Verfasser der „Geschäfts- und Privatkorrespondenz für Gasthausgewerbetreibende in deutscher, französischer und englischer Sprache".

Eine Konditoreilehranstalt ist in Stuttgart von Friedrich Hartmann. Ein Schüler dieser Anstalt wurde jüngst auf Grund seiner hier gewonnenen Kenntnisse und seiner künstlerischen Ausbildung zur Berechtigungsprüfung für den einjährig-freiwilligen Dienst zugelassen, er hat die Prüfung bestanden und den Berechtigungsschein erhalten. So dient schon ein einfacher Konditor im Heere als Einjährig-Freiwilliger. Ein ähnliches Privatinstitut ist die Fachschule für Konditorei in Frankfurt a. M., geleitet von Karl Scheible, Konditor und Fabrikant, Besitzer und Lehrer der ersten deutschen Fachschule für Konditorei.

Unterrichtsfächer.

Abteilung I. Praktischer Unterricht von 1—14.

1. Garnieren.
2. Glasieren.
3. Modellieren.
4. Blumenspritzen.
5. Marzipanrosen und Früchte.
6. Tragant-Arbeiten.
7. Fondants und Likörbonbons.
8. Likör- und Punschessenzen.
9. Lebkuchen.
10. Formen in Gips und Schwefel.
11. Konserv.-Eier und Hasen.
12. Schaumsachen.
13. Eingemachte Früchte.
14. Deutsch u. franz. Laborator.
15. Gummi-Himbeer und Bonbons.
15. Kessel-Dragées.
17. Schokolade und Couvertieren.
18. Gefrorenes.
19. Puddings und Crêmes.
20. Erläuterung sämtlicher Backwaren, Tafelaufsätze, Tortenfiguren etc. etc.

Einige private Schulen sind anderwärts lange[1]) schon errichtet.

Allein diese und ähnliche Schulen werden freiwillig aufgesucht, ein Zwang besteht nie und nirgends, ebensowenig eine behördliche Beaufsichtigung. So sehr eine solche von den fachmännischen Gewerbetreibenden seit Jahren erstrebt wird, bisher konnte dies noch nicht erreicht werden. Diese Tatsache hängt damit zusammen, dass die Behörden den Koch nicht als Handwerker ansehen, auf den die gesetzlichen Vorschriften sich anwenden lassen. Seit Jahren erstreben mit Recht die gewerblichen Fachmänner die Zugehörigkeit zum Stand des Handwerkers.

Von seiten der Gesetzgebung und Verwaltung sind besondere Massregeln zu Schutz und Pflege des Handwerks ergriffen worden. Damit ist erwiesen, dass zur gedeihlicheu Fortentwicklung und Erhaltung des „sozialen Mittelstandes", wie man das Handwerk mit Vorliebe zu bezeichnen pflegt, die Strenge und die Wohltaten gesetzlicher Bestimmungen notwendig sind. Es ist daher nichts natürlicher, als dass auch die Köche, die sich ebenso wie die Konditoren und Bäcker als Handwerker betrachten, des dem Handwerk gewährleisteten Schutzes teilhaftig werden wollen; dass sich auch in ihnen der Wunsch regt, geordnete Verhältnisse in ihrem Beruf herbeizuführen.

Zu diesem Zwecke muss zunächst festgestellt werden, dass im Kochhandwerk zum Teil geradezu beispiellose Zustände herrschen, die

[1]) Die Kochschule und Haushaltungsschule in Nordamerika, Julie Römer Bern 1880.

Basler Kochschule, Amalie Schneider-Schlöth, Basel 1883.

hervorgerufen sind durch die Regellosigkeit und die vielfach ungeordneten Verhältnisse in der Ausbildung der Lehrlinge, sowie durch den gänzlichen Mangel an einer Kontrolle der Arbeits- und Betriebsräume. Es muss ferner betont werden, dass die einsichtsvollen und weitsichtigen Fachleute schon seit Jahren eine Besserung der bestehenden Zustände erstreben und alles getan haben, was in ihren Kräften stand, um das Handwerk der Köche auf eine höhere Stufe und zu einer gesunden Entwicklung zu bringen. Diese Bemühungen sind bisher nicht von Erfolg gekrönt gewesen, gerade in einem der wichtigsten Punkte haben sich alle Versuche zu einer Hebung des Standes als vergeblich erwiesen. Ohne gesetzliche Massregeln lässt sich auch hier nichts erreichen. Andernfalls brauchte man ja auch in allen anderen Gewerbsarten keine gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften, wenn sich die gleichen Ziele auch durch die von den einzelnen oder einer Gesamtheit betriebene Agitation erreichen liessen. Die gewerblichen Fachleute haben erkannt, dass sie mit allen aufklärenden, mahnenden und warnenden Vorstellungen gar nichts ausrichten können, wenn ihnen nicht das Gesetz Rückhalt und Schutz verleiht. Darum wollen sie, dass das Handwerkergesetz auch für sie in Anwendung komme.

Vor allem andern ist es erforderlich, dass die Lehrlingsausbildung nach den Vorschriften erfolgt, die für das Handwerk festgesetzt sind. So wie die Verhältnisse heutzutage herrschen, ist in keiner Hinsicht Gewähr dafür geboten, dass der Nachwuchs in der richtigen Weise und von wirklichen „Lehrmeistern“ herangezogen wird; denn der Willkür des Meisters sind Tür und Tor geöffnet. Es steht in seinem Belieben, gleich ein halbes Dutzend Lehrlinge einzustellen, diese zu allen möglichen Handlungen und anderen Diensten zu benutzen, ohne sie in ihren eigentlichen Beruf gründlich und systematisch einzuweihen, und die jungen Leute möglicherweise schon nach einem Jahr oder noch kürzerer Zeit als „ausgelernt“ zu entlassen.

Als weiterer Missstand kommt noch hinzu, dass es jedem, auch noch so ungenügend ausgebildeten jungen Koch möglich gemacht ist, selbst als Lehrmeister aufzutreten und nun seinerseits an den ihm anvertrauten jungen Leuten das gleiche Unrecht zu begehen, das man sich ihm gegenüber zu schulden kommen liess. Man glaube nur nicht, dass das Kochen leichter und rascher zu erlernen sei als ein anderes Handwerk. Fast könnte es so scheinen, dass diese im allgemeinen übliche Vorstellung auch zutrifft. Denn es kommen sogar Hunderte von Fällen vor, in denen überhaupt keine Lehrzeit besteht. Man nimmt einfach einen ausgelernten Konditorlehrling als Volontär, beschäftigt ihn einige Zeit mit der Herstellung von Pâtisserieartikeln und

bescheinigt ihm dann in seinem Zeugnis, dass er als Koch oder Kochgehilfe in der Küche gearbeitet habe.

Wenn die Köche hingegen zu den Handwerkern gerechnet werden, muss das Gewerbe den Handwerkskammern unterstellt werden. Es treten dann auch für die gewerblichen Köche die segensreichen Bestimmungen in Kraft, dass jeder Lehrling eine bestimmte Zeit lernen muss und nicht eher Gehilfe werden kann, als bis er durch eine Prüfung die dazu nötigen Fähigkeiten nachgewiesen hat. Meister aber darf sich dann gleichfalls nur der nennen, der auf diese Eigenschaft in des Wortes wahrster Bedeutung Anspruch erheben kann. Wer ein Meister ist, besitzt die Fähigkeit, andere zu unterrichten, er ist dann aber auch dafür verantwortlich, dass den ihm anvertrauten jungen Leuten Gelegenheit geboten ist, sich unter seiner Leitung das erforderliche Wissen und Können anzueignen.

Schliesslich muss hier auch noch ein weiterer Punkt Erwähnung finden. Wenn die Unterstellung der Köche unter das Handwerk gefordert wird, so ist auch eine Besserung der sanitären und hygienischen Verhältnisse im Küchenbetriebe zu erhoffen. Auch in dieser Beziehung bedarf ausserordentlich viel einer gründlichen Reform. Bislang steht dem Koch kein Mittel zur Verfügung, durch welches er Anzeige erstatten und dadurch allmählich auch in dieser Hinsicht geordnete Zustände herbeiführen könnte.

An all diesen beregten Fragen aber bezüglich der Unterstellung des Kochgewerbes unter das Handwerk hat auch jeder Laie und die breiteste Oeffentlichkeit hohes Interesse. Das Kochhandwerk steht in weit engeren Beziehungen zu der Gesundheit und dem Wohlbefinden des ganzen Volkes als irgend ein anderer Beruf. Es ist ja allgemein bekannt, dass die Zahl der in öffentlichen Lokalen speisenden Gäste heute eine sehr grosse ist und von Jahr zu Jahr immer noch zunimmt. Diese grosse Menge von Menschen wird also nach den Grundsätzen ernährt, nach denen die Zubereitung der Speisen in der Hotel-, Restaurant- oder Speisehausküche seitens der Köche erfolgt. Wenn nun ein Koch ein gediegenes Wissen und Können besitzt, wenn er die einzelnen Fleischteile genau kennt und über ihre beste Verwendungsart Bescheid weiss, wenn er ferner etwas von der Chemie der Küche, dem Nährwert und der Verdaulichkeit der Nahrungsmittel versteht und wenn er endlich fähig ist, gute und einwandsfreie Ware von minderwertiger und bereits in Zersetzung übergegangener zu unterscheiden, dann liegt ja die Sorge für das leibliche Wohl des konsumierenden Publikums in guten Händen.

Ernste Komplikationen, Vergiftungsfälle und Magen-Darm-Erkrankungen, kommen ja durch den Genuss von Speisen verhältnismässig

nur selten vor. Es können aber auch durch schlechte Zubereitung schon Verdauungsbeschwerden hervorgerufen werden. Gerade heutzutage, da so häufig Erkrankungsfälle am Magen und Darm vorkommen, muss von ärztlicher Seite mit grossem Nachdruck auf eine gesunde und rationelle Ernährungsweise hingearbeitet werden; deshalb sollte man auch ärztlicherseits dem aus dem Stande der Köche selbst hervorgehenden Bestreben die grösste Aufmerksamkeit und Unterstützung schenken. Dieses Bestreben steht im engsten Zusammenhang mit dem Interesse, das die Oeffentlichkeit an einer grösstmöglichen Vervollkommnung der Kochkunst hat.

Es soll nicht bestritten werden, dass auch heute schon in der Mehrzahl der Hotel- und Restaurantküchen nach allen Regeln der Kochkunst und unter Beachtung der im Interesse der Reinlichkeit, Hygiene und einer rationellen Ernährungsweise erforderlichen Grundsätzen gekocht wird. Dem Publikum muss aber auch die Sicherheit gegeben werden, dass in allen diesen Betrieben nicht nur alle hygienischen Massnahmen beobachtet werden, sondern auch alle unappetitlichen oder gar ekelhaften Dinge unterlassen und gemieden werden.

Ganz anders wird die Sachlage sofort, wenn die Köche dem Handwerk unterstellt und also einer Kontrolle in bezug auf ihre Ausbildung und ihre Fähigkeiten unterworfen sind. Es wird allerdings auch dann noch mehr und weniger begabte, tüchtige und untüchtige Köche geben, aber die Bildung im allgemeinen wird sicher auf ein höheres Niveau gebracht werden, und die Vorteile davon werden nicht nur dem speziellen Beruf, sondern indirekt auch der Allgemeinheit von Nutzen sein.

Die deutschen Köche haben in dem Kampf um die Anerkennung und Durchsetzung ihrer Forderung mit der Ansicht des preussischen Ministers für Handel und Gewerbe zu rechnen, der sich bisher auf den gegenteiligen Standpunkt gestellt hat, dass nämlich das Gewerbe der Köche nicht zum Handwerk zu rechnen sei. Wohl haben sich sämtliche Handwerkskammern zu der gegenseitigen Auffassung bekannt, aber alle Eingaben und Resolutionen von dieser Seite vermochten der Sache nicht zum Erfolg zu helfen. Deshalb seien die Eingaben des Vororts des deutschen Handwerks- und Gewerbekammertages, sowie die Denkschrift des Internationalen Verbandes der Köche angefügt, die kein anderes Resultat zeitigten, als die im Anschluss daran wiedergegebene ablehnende Antwort des Ministeriums.

Wenn man sich nun aber wirklich nicht der Auffassung anschliessen kann, dass die Köche zum Handwerkerstand gehören, dann müssten zum allerwenigsten auf andere Weise Mittel und Wege gefunden werden, um die Erreichung der berechtigten Ziele der Köche

zu ermöglichen. Für die Ausbildung der Kochlehrlinge und für die Ausübung des Kochhandwerks müssen gesetzliche Vorschriften in Geltung treten. Lassen sich die für das Handwerk erlassenen Bestimmungen für die Köche nicht in Anwendung bringen, dann müssen für diesen Stand spezielle Verfügungen bestimmen.

Zu allernächst und zu allermeist kommt hier die Unterstützung von ärztlicher Seite für die Bestrebungen der Köche in Betracht.

Es liegt im allgemeinsten Interesse des Volkes, wenn massgebende und einflussreiche Männer der medizinischen Forschung und hygienischen Wissenschaft die gewerblichen Fachmänner in diesem durchaus gerechtfertigten Bestreben unterstützen. Es ist eine verdienstliche hygienische und soziale Aufgabe von allergrösster Bedeutung, diesen Massnahmen endlich zur Verwirklichung zu verhelfen.

Hier ergibt sich die seltsame Beobachtung, dass die Wissenschaft der Hygiene sich ihrer eigensten und für die breitesten Volksmassen wichtigsten Aufgaben gar nicht bewusst geworden ist, und die noch seltsamere Beobachtung, dass hingegen die Laien es sind, die Jahrzehnte hindurch fortgesetzt die von der Wissenschaft ganz vernachlässigten hygienischen Massnahmen erstreben. Die Hygiene bedenkt alle Gewerbe, nur nicht das Gewerbe der Köche. Die Wissenschaft der Hygiene übersieht hier, wie wichtig für die Gesamternährung des Volkes die Befolgung der einfachsten allgemeinen hygienischen Regeln im Küchengewerbe ist. Die physiologischen Forschungsgebiete bedenken ebenfalls kaum je die hohen physiologischen Aufgaben der Kochkunst. Dagegen haben die gewerblichen Fachmänner dies schon lange erkannt und in der verschiedensten Weise Aenderungen erstrebt, die sie bisher ohne Unterstützung der wissenschaftlichen Forscher nicht durchzusetzen vermochten. Mit Hilfe des wissenschaftlichen Forschers müssen die berechtigten, für das ganze Volk segensreichen hygienischen Forderungen sich leicht erreichen lassen.

Dazu kommt, dass der gewerbliche Koch auch keine gesetzlich bestimmten Ruhezeiten hat, so dass er in jeder Beziehung gehindert ist, sich weiter zu bilden. Auch in dieser Hinsicht sind sämtliche Bestrebungen und Petitionen erfolglos geblieben.

Die Angelegenheit der Ruhepausen für die Angestellten ist in Deutschland zuerst am 23. Januar 1902 geregelt worden; früher gab es darüber kein Gesetz. Nach diesem hat jeder Angestellte von mehr als 16 Jahren zunächst eine Ruhezeit von mindestens 8 Stunden, so dass er nur die übrigen 16 Stunden beschäftigt werden darf. An Stelle dieser Ruhezeit ist in jeder zweiten resp. dritten Woche einmal eine ununterbrochene Ruhepause von mindestens 24 Stunden zu gewähren. In

denjenigen Wochen, in welchen eine 24stündige Pause nicht gewährt wird, ist ausser 8 Stunden Ruhe eine Ruhezeit von mindestens 6 Stunden zu gewähren. Personen, welche mit dem Fertigmachen der Speisen oder als Oberkellner, Kellner oder Kellnerlehrlinge am Buffet beschäftigt werden, gelten als Gehilfen im Sinne dieser Bestimmungen. Zuwiderhandlungen gegen die Verordnung charakterisieren sich zugleich auch als strafbare Handlungen, während ihr andererseits auch die zivilrechtlichen Folgen nicht versagt bleiben. Nehmen wir den Fall an, ein Restaurateur würde seinen jugendlichen Gehilfen und Lehrling auch ausserhalb der Zeit, die die Verordnung zulässt, zu Dienstleistungen heranziehen, so würde er nicht nur dieserhalb Bestrafungen zu gewärtigen haben, sondern es könnte auch der Vater oder der sonstige gesetzliche Vertreter des jungen Mannes die sofortige Aufhebung des Vertrages verlangen und auch wegen Bruchs seines Kontraktes den Prinzipal schadenersatzpflichtig machen. Eben deshalb, weil es sich hier um Anordnungen handelt, deren Befolgung gegebenen Falles erzwungen, und deren Verletzung durch Strafen geahndet werden kann, ist die Rechtslage keine andere, wenn die Ueberschreitung der Arbeitszeit auf den freien Willen, auf die Anregung oder auf Bitten des betreffenden Angestellten geschähe. Es hält z. B. ein Restaurateur nur zwei jugendliche Angestellte, die über 10 Uhr abends hinaus im Geschäfte nicht tätig sein dürfen. Nun findet sich, nachdem den ganzen Tag über ein ungünstiger Geschäftsgang geherrscht hat, um $9^1/_2$ Uhr abends eine zahlreiche Gesellschaft ein, von der zu erwarten steht, dass sie eine grosse Mahlzeit einnehmen wird. Die jungen Angestellten, die gern den in Aussicht stehenden Verdienst mitnehmen wollen, sind nicht nur bereit, über 10 Uhr hinaus zu arbeiten, sie bitten sogar im wohlverstandenen eigenen Interesse den Prinzipal darum, ihnen dieses zu gestatten. Würde der letztere sich nachgiebig erweisen, so würde hierdurch an der Strafbarkeit seiner Handlung nichts geändert werden. Das Gesetz schreibt ihm ein gewisses Verhalten vor, und er darf von demselben unter keinen Umständen abweichen. Freilich würden die Konsequenzen so weit nicht zu ziehen sein, dass man wegen wiederholter Verstösse gegen diese Anordnungen ein Verfahren auf Entziehung der Konzession einleiten kann. Denn die Voraussetzungen, unter denen dies statthaft ist, sind in der Gewerbeordnung ausdrücklich und erschöpfend aufgeführt, und es findet sich hierbei keine Wendung, unter der man auch die neue Verordnung verstehen könnte.

Diese Verordnung fand in den 5 Jahren ihres Bestehens lebhaften Widerspruch in den Kreisen der Arbeitgeber. Die Notwendigkeit, fortgesetzt kostspielige und ungeübte Ersatzkräfte an Stelle der Ruhenden heranzuziehen, war so peinlich für den Wirt und die an die alten

Kräfte gewöhnten Gäste, dass viele Klagen laut wurden, und man an eine Abänderung der an sich notwendigen Ruhepause dachte.

Die Hotelangestellten waren nun rühriger an der Arbeit als die Gastwirte, wie die Verhandlungen in dem kürzlich aufgelösten Deutschen Reichstage ergeben haben. Zu den Petitionen an den Reichstag, betreffend die Arbeitsverhältnisse der Angestellten im Gastwirtsgewerbe, beantragte die Reichstagskommission, die Petitionen auf Einführung einer wöchentlichen 36stündigen ununterbrochenen Ruhezeit für alle Gastwirtsangestellten, sowie Beseitigung bezw. Einschränkung der privaten Stellenvermittelung und die Ausdehnung der Unfallversicherung auf alle Gastwirtsangestellten dem Reichskanzler als Material zu überweisen, dagegen über die Forderung auf Einschränkung der Lehrlingshaltung im Gastwirtsgewerbe zur Tagesordnung überzugehen. Ferner beantragte die Kommission, die Petition auf tunlichste Verlegung der allen Angestellten im Gastwirtsgewerbe zu gewährenden 36stündigen wöchentlichen Ruhepause auf einen Sonntag dem Reichskanzler als Material zu überweisen. Der Antrag Albrecht und Genossen (S.-D.), den ersten Teil der Petitionen, 36stündige Ruhezeit, dem Reichskanzler zur Berücksichtigung zu überweisen, wurde mit einer von Sozialdemokraten, Zentrum und Wirtschaftlichen Vereinigung gebildeten Mehrheit angenommen. Die Forderung, für die 36stündige Ruhepause auch einen Sonntag zu verwenden, wurde dem Reichskanzler als Material überwiesen.

Der gewerbliche Koch, der Tag und vielfach auch Nacht tätig sein muss, gewinnt nicht mehr die Zeit und Kraft, um sich auch in den theoretischen Wissenschaften zu unterrichten und fortzubilden. Diese Tatsache erklärt es wiederum, dass es eine fachmännisch ausgebildete Krankenküche überhaupt noch gar nicht gibt; deshalb dürfte eine rührige Entwicklung auf diesem Gebiete vielversprechende Aussichten haben.

Entwicklung der Kochkunst mit Hilfe der Heilkunst zur Begründung der wissenschaftlichen Krankenküche.

Auf keinem einzigen Gebiete hat sich die Technik die Ergebnisse der theoretischen Wissenschaften so wenig zunutze gemacht, wie auf küchentechnischem Gebiete. So erklärt es sich, dass es bisher noch des Spezialzweiges der diätetischen Küche oder einer Krankenküche ermangelt.

Urbain et Dubois, die beiden Küchenmeister weiland Kaiser Wilhelm I., erwähnen bereits in dem von ihnen gemeinschaftlich herausgegebenen Kochbuch „La cuisine classique“ 1856 die Topinam-

bours, allerdings ohne nähere Erläuterung in vier verschiedenen Zubereitungsarten, davon zwei mit Rezepten:

1) Topinambours à la Béchamel,
2) „ à la sauce crême,
3) „ au gratin,
4) „ à la mie de pain.

Schon vor 20 Jahren hatte der bekannte Fachmann Lössnitzer[1]) als Chef von einer höheren Persönlichkeit den Auftrag erhalten, für dieselbe, die offenbar zuckerleidend geworden war, Topinambour herzurichten. Er bereitete die Topinambur-Speise nach Gutdünken, diese fiel aber dem Geschmack nach so schlecht aus, dass sie nicht wieder gewünscht wurde. Seit diesen zwanzig Jahren hat der Fachmann weder jemals Gelegenheit gehabt, dieses Nahrungsmittel zu verwenden, noch auch jemals wieder etwas darüber in Erfahrung gebracht. Dabei ist er Dozent an der einzigen offiziellen Fachschule in Buchholz-Friedewald bei Dresden, ist selber literarisch in der ausgezeichnetsten Weise tätig, hat mehrere vorzügliche Werke verfasst und wird zur Jury bei den Ausstellungen, von den Fachgenossen allgemein geachtet, stets hinzugezogen. Nicht einmal jetzt konnten nachträglich in einem Werke

---

[1]) „Grosses deutsches Kochbuch der feinen und bürgerlichen Küche". Mit 2537 Bereitungsvorschriften und allem Wissenswerten über den Nährwert und die Beschaffenheit der Nahrungsmittel nach 35jährigen praktischen Erfahrungen. Bearbeitet von Ernst Lössnitzer, Lehrer der Kochkunst, Verfasser des Verdeutschungswörterbuches der Fachsprache der Kochkunst und Küche, sowie Mitarbeiter des vom Allgemeinen deutschen Sprachverein herausgegebenen Verdeutschungsbuchs „Deutsche Speisekarte", Ehrenmeister der Köcheinnung zu Berlin und Ehrenmitglied des Kochvereins zu Berlin, Breslau, Leipzig und Dresden. 21. Aufl. Dresden 1906. Verlag von Wilhelm Bänsch. Prämiiert mit der alleinigen höchsten Auszeichnung: Goldene Medaille und Ehrenpreis der Stadt Leipzig auf der internationalen Kochkunstausstellung Frankfurt a. M. 1905. Das Buch enthält nicht eine einzige Zubereitung von Topinambour und Stachys.

Verdeutschungsbücher des Allgemeinen deutschen Sprachvereins. I. Deutsche Speisekarte. Verdeutschung der in der Küche und im Gasthofswesen gebräuchlichen entbehrlichen Fremdwörter. Mit einer ausführlichen Einleitung über das Fremdwortunwesen in der Küchen- und Gasthofsprache. Als Beilage verkleinerte Nachbildung einer Tischkarte des deutschen Kaisers. 4. stark vermehrte Aufl., bearbeitet von Prof. Dr. Hermann Dunger und Ernst Lössnitzer, Berlin, Verlag d. Allg. Deutschen Sprachvereins (F. Berggold) 1900.

Verdeutschungswörterbuch der Fachsprache der Kochkunst und Küche, enthaltend: die Verdeutschungen der Namen von Speisen, Nahrungsmitteln, Gebrauchsgegenständen und sonstigen fremdländischen Ausdrücken, soweit dieselben in der deutschen Küche vorkommen und benutzt werden, von Ernst Lössnitzer, Ehrenmeister der Köcheinnung zu Berlin und Ehrenmitglied der Kochvereine zu Berlin, Breslau, Leipzig und Dresden. Zweite vermehrte und verbesserte Auflage. Berlin, Druck und Verlag v. Gebr. Mann. 1903.

der Spezialliteratur Zubereitungen gefunden werden, so eifrig auch danach geforscht wurde. Dabei hat man schon vor 25 Jahren Topinambours den Kindern anstatt gewöhnlicher Kartoffeln gegeben, in manchen Gegenden als Ersatz für Kartoffeln allgemein benutzt und mit den verschiedensten Zubereitungen gekannt.

Dieselbe Beobachtung kann man mit dem Nahrungsmittel Stachys machen. Auch jetzt kann der Fachmann nirgends eine Zubereitung von Stachys in der Literatur auffinden. Die einzige Bemerkung findet der Fachmann nur in Meyers Konversationslexikon und zwar erst im Supplementband, IX. Aufl. 17. Bd. 1890 und dort findet sich auch nur eine ganz kurze Bemerkung. Selbst Blüher-Petermann, das Sammelwerk, das die gesamte Literatur sichtet, beschränkt sich darauf, die Bezeichnung Stachys einfach zu übersetzen.

Auf der grossen allgemeinen vorjährigen Ausstellung in Köln wurde ein ganz neues Gemüse ausgestellt, „Pet-sai", der chinesische Kohl, für den die wissenschaftliche botanische Bezeichnung kaum ausfindig gemacht werden konnte. Dieser Schwierigkeit begegnet man öfters, da die küchentechnische Bezeichnung dem Botaniker und Chemiker unverständlich, zudem aber der botanische wissenschaftliche Name dem Koch ganz unbekannt ist. Es ist direkt auffallend, dass die unermessliche Literatur bis jetzt nicht ein einziges derartiges lexikographisches Wörterbuch enthält. Die Systematik von Dr. L. Naumann[1]) entspricht nicht mehr den zeitgemässen Erfahrungen.

Entwicklung verwandter Gebiete mit Hilfe der Physiologie.

Verschiedenfach sind bereits auf verwandten Gebieten Annäherungen von wissenschaftlichen Forschern und gewerblichen Fachmännern zur gegenseitigen Belehrung angebahnt worden. Von den bedeutenden Fortschritten, welche Wissenschaft und Technik in den letzten Jahrzehnten gemacht haben, ist auch die Industrie nicht unberührt geblieben. Es ist gleichsam das wissenschaftliche Fundament gelegt worden, auf dem sich die früher gesammelten praktischen Erfahrungen aufbauen. Nicht mehr die Erfahrung allein, sondern die Erfahrung in Verbindung mit den durch die Wissenschaft gebotenen Kenntnissen der Naturgesetze und Naturkräfte ist es, welche heute zur gewissenhaften und einträglichen Leitung eines Fabrikunternehmens

[1]) Systematik der Kochkunst. Internationales Kochlehrbuch für Haushaltungen aller Stände. Zur Benutzung beim Erteilen von Unterricht sowie zum Selbststudium, desgleichen zur Orientierung für Aerzte u. s. w. von Dr. L. Naumann, Dresden 1886. G. Schönfelds Verlagsbuchhandlung.

nötig ist. Gerade die Forschungen der letzten Zeit sind für die Industrie von ausserordentlicher Bedeutung, nicht nur in theoretischer Beziehung, sondern ganz besonders für die Praxis. Sie haben sogar die Grundlagen geschaffen für das Wesen mancher Geschäftszweige, sie sind massgebend für den Fabrikanten, seinen Betrieb richtig und nutzbringend zu leiten.

Diese erweiterten Kenntnisse den beteiligten Kreisen zugänglich zu machen und auf Grund einer wissenschaftlich-theoretischen Grundlage die Einführung und Weiterbildung in der Praxis zu ermöglichen, ist der Zweck und die Aufgabe der verschiedensten Lehranstalten für die einzelnen Industriezweige.

Wie in den meisten andern Industrieen, z. B. der Bierbrauerei, Zuckerfabrikation, Molkerei, Färberei, Gerberei usw., so hat sich auch in der Konservenindustrie das Bedürfnis nach einer Fachschule herausgestellt. Es genügt eben für den heutigen Betrieb nicht mehr, nach dem alten überkommenen Schema schablonenhaft weiter zu arbeiten und alt hergebrachte Rezepte und Vorschriften kritiklos anzuwenden, sondern der Fachmann muss soweit auch theoretische Kenntnisse besitzen, dass er selber auf Grund derselben fachmännisch tätig sein kann, dass er imstande ist, sowohl die neuen Fortschritte zu verstehen, richtig aufzufassen und anzuwenden, als auch selber durch eigenes geistiges Arbeiten Verbesserungen und Neuerungen zu schaffen. Deshalb hat die Konservenindustrie eine eigene Lehranstalt in Braunschweig errichtet (Hohetorpromenade Nr. 7).

Da sowohl gründliche theoretische, als auch praktische Ausbildung erstrebt wird, so ist vor allem in den Dienst der Schule eine kleine, vollkommen eingerichtete Versuchskonservenfabrik gestellt. Im Anschluss an die Fabrik befindet sich ein Versuchsfeld für Anbauversuche von neuen Gemüse- und Obstzüchtungen auf ihren Gebrauchswert für die Fabrikation, ferner für Düngeversuche usw.

Im Hauptgebäude befinden sich sodann die nötigen Räume für Laboratoriumszwecke, eine Sammlung von Modellen, Proben, Maschinen usw. In dem Laboratorium werden sämtliche in der Nahrungsmittelindustrie vorkommenden chemischen und bakteriologischen Arbeiten ausgeführt. Dasselbe ist zu diesem Zweck auch mit allen nötigen Apparaten ausgestattet: es besitzt ausser den notwendigen analytischen Wagen, Mikroskop usw. Versuchsautoklaven, einen Versuchsvakuumapparat, einen kleinen Dörrapparat usw., und ist demnach auch zu kleineren Konservierungsversuchen eingerichtet.

Der Lehrplan der Anstalt ist folgender:

Der Hauptsache nach sollen die Besucher der Anstalt in praktischen Arbeiten angewiesen werden, sie sollen in der Fabrik sowohl

als auch im Laboratorium alle vorkommenden Arbeiten von Grund aus erlernen, selbst mit Hand anlegen und selber praktisch überall mit eingreifen. Neben diesen praktischen Unterweisungen und an Hand derselben soll jedoch auch eine Einführung in die theoretischen Grundlagen der Konservierung stattfinden. Zu diesem Zweck werden folgende Lehrgegenstände möglichst im Anschluss an die praktischen Verhältnisse behandelt:

Chemie. Um ein Verständnis für die mannigfaltigen chemischen Vorgänge im technischen Konservierungsbetrieb zu erhalten, werden die Teilnehmer zuerst mit den Grundbegriffen der Chemie vertraut gemacht. Daran anschliessend werden die verschiedenen für diese spezielle Industrie in Betracht kommenden anorganischen und organischen Verbindungen studiert, wie z. B. Wasser, Kochsalz, die wichtigsten anorganischen Säuren, Metalle etc., dann die organischen Stoffe, Zucker, Eiweiss etc. Ferner werden berücksichtigt die verschiedenen Nahrungs- und Genussmittel und deren Herstellung, soweit sie mit der Konservenindustrie in Berührung stehen, Alkohol, Essig usw. Aus der Agrikulturchemie wird das wichtigste über Pflanzenzusammensetzung, Düngung u. s. w. behandelt.

Die praktischen Arbeiten erstrecken sich auf Ausführung der im Betriebe wichtigsten, leicht zu erlernenden Untersuchungen, z. B. leichte Reaktionen, Bestimmung der Säuren in Essig und Früchten, qualitative Untersuchung auf Metalle, Untersuchung auf Keimfreiheit und dergl.

Physik. In ausgewählten Kapiteln werden die Zuhörer bekannt gemacht mit den einfachsten Gesetzen der Mechanik, soweit sie zum Verständnis der in der Konservenindustrie gebrauchten Maschinen nötig sind. Es wird dann näher behandelt das spezifische Gewicht, der Luftdruck, die Spannkraft eingeschlossener Luft, Manometer, Pumpen, ferner aus der Wärmelehre die Ausdehnung der Körper in der Wärme, Aenderung der Aggregatzustände, die Fortpflanzung der Wärme, Spannung der Dämpfe, Dampfmaschinen, Motoren, auch die Elektrizität. Aus der Optik werden die Beleuchtung, das Mikroskop und die Lupe studiert.

Bakteriologie. Neben einem kurzen Ueberblick über die üblichen Konservierungsverfahren werden eingehender die wichtigsten Tatsachen aus der modernen Bakteriologie und ihre Anwendung in der Konservenindustrie, die Gärungen und die Fäulnis berücksichtigt. Im Anschluss hieran werden die verschiedenen Methoden der Sterilisierung demonstriert und auf die Wichtigkeit der Hefenreinkulturen und anderer technisch verwendeter Bakterienreinkulturen aufmerksam gemacht.

Botanik. Von der speziellen Botanik kommen die in der Konservenindustrie verwendeten Gemüse und Früchte in Betracht, wobei auch die dieselben heimsuchenden Pflanzenkrankheiten gestreift werden. Der Versuchsgarten bietet Gelegenheit, Anbau und Kultur der wichtigsten Gemüse usw. kennen zu lernen.

Maschinenlehre. Besondere Berücksichtigung finden die im Betrieb gebrauchten Maschinen: Dampfkessel, Motoren, Heizungs- und Feuerungsanlagen, Autoklaven, Kochkessel, Löchtemaschinen, Passiermaschinen u. s. w. Besuche von Maschinenfabriken fördern das Verständnis hierfür wesentlich.

Buchführung. Mit Berücksichtigung der praktischen Verhältnisse im Fabrikbetriebe wird die Grundlage einer geordneten Buchführung und deren Durchführung in der Praxis behandelt. Gleichzeitig wird über die allgemeinen Kontorarbeiten das nötigste besprochen. Auch die für die Konservenindustrie speziell in Betracht kommenden gesetzlichen Bestimmungen finden Berücksichtigung.

Exkursionen. Im Anschluss an die Vorträge finden Besichtigungen von Maschinenfabriken, Dosenfabriken, Gemüse- und Obstplantagen statt.

Kurse. Es findet jährlich ein Vollkurs während der Dauer von 4—6 Monaten statt. Derselbe ist so eingerichtet, dass er, mit der Spargelsaison beginnend, die Konservierung der Früchte und Gemüse umfasst und mit der Fleischkonservierung endigt.

Daneben finden jedoch auch kurze Sonderkurse für solche Besucher, die sich nur für einzelne Zweige des umfangreichen Gebietes der Konservenindustrie interessieren, statt.

Zur Informierung von Interessenten werden auch im Winter kürzere, mehr theoretische Kurse, speziell über das Wesen und die Grundlagen der Konservierungstechnik, abgehalten. Dabei tritt die wissenschaftliche Seite mehr in den Vordergrund, indem sich kürzeren Vorträgen Demonstrationen im Laboratorium anschliessen. Es werden hierbei besonders die Ursachen von Bombagen, Fehler der Dörrgemüse und Fleischfabrikate, Bleche, Gummiringe, Wasser und dessen Reinigung berücksichtigt, ferner Reinkulturen von Hefen und Bakterien für den Betrieb.

Bei solchen Kursen gibt man auch Chemikern, Technikern und Studierenden Gelegenheit, sich mit der Konservenindustrie bekannt zu machen, um einen allgemeinen Ueberblick über diesen wichtigen Zweig der Nahrungsmittelindustrie zu erteilen.

Der Verband Deutscher Spiritus- und Spirituoseninteressenten, E. V., der Verein der Likörfabrikanten und Branntweininteressenten Deutschlands und der Verein Deutscher Fruchtsaftpresser haben sich

ır Gründung einer Fachschule der Spirituosen- und Frucht-
aftindustrie vereint. An dieser Schule finden Uebungen statt, die
lle die Manipulationen umfassen, die in der Praxis wichtig sind, z. B.
estillation, Rektifikation, Extraktion, handliche Methoden der Unter-
uchung von Wein und Fruchtsaft u. s. w. Ausser den chemischen
ırbeiten findet ein Praktikum über Drogenkunde unter Leitung von
rofessor Gilg statt, es werden ferner Exkursionen nach grossen
abriken dieser Branche gemacht. Der Erfolg der bisher in den
ahren 1903, 1904, 1905 abgehaltenen Fachkurse hatte dazu ermutigt,
ieselben nunmehr als dauernde Institution einzurichten. Der Zweck
er Kurse ist, die Schüler mit den naturwissenschaftlichen Grundlagen
ıres Gewerbes vertraut zu machen und sie dadurch in den Stand zu
tzen, wissenschaftliche Methoden und Errungenschaften für die Praxis
ıtzbringend zu verwenden. Um die Verbindung zwischen Theorie
ıd Praxis, d. h. zwischen den gehaltenen wissenschaftlichen Vor-
ägen und ihrer Anwendung im praktischen Berufe inniger zu ge-
alten, sollen neben den bisherigen Uebungen im Laboratorium, die
esentlich wissenschaftlichen Inhalts waren, praktische Demonstrationen
ɔn Destillationsprozessen unter Leitung der Dozenten vorgeführt
erden. Diese Prozesse der Destillation bis zur Fertigstellung von
ikören und anderen Branntweinen werden von einem erfahrenen
teren Destillateur durchgeführt.

Der Lehrplan umfasst:

Geh. Rat Zuntz,	Einführung in die Physik . . .	6	Std.
	Einführung in die Chemie . . .	5	„
Professor Gilg,	Drogenkunde mit praktischen Uebungen	12—14	„
	Allg. und spezielle Nahrungsmittelkunde	ca. 12	„
Prof. Kolkwitz,	Bakterien und Hefen	2	„
	Theorie und Praxis der Gärprozesse	6	„

An der Versuchsanstalt des Verbandes deutscher Müller in der
öniglichen landwirtschaftlichen Hochschule zu Berlin findet unter
eitung des Geh. Reg.-Rates Prof. Wittmack ein regelmässiger
nterrichtskursus für Müller und Bäcker statt. Der Unterricht wird
ɔn Fachmännern erteilt.

An der landwirtschaftlichen Hochschule in Berlin findet ferner
egelmässig ein landwirtschaftlicher Unterrichtskursus für prak-
sche Landwirte und Verwaltungsbeamte statt, ebenso wird unter
eitung von Prof. Schiemenz (Friedrichshagen) und unter Teilnahme
ehrerer Dozenten der Hochschule ein Fischereikursus abgehalten.

Für Wein-, Obst- und Gartenbau befindet sich die K. Lehranstalt zu Geisenheim am Rhein. Die Aufgabe der Lehranstalt besteht darin, den Weinbau, die Kellerwirtschaft, den Obstbau und die Obstverwertung, sowie den gesamten Gartenbau in vollem Umfange und gestützt auf naturwissenschaftliche Grundsätze zu betreiben. Als Schule verfolgt die Anstalt die Aufgabe, ihre Zöglinge auf diesen Gebieten derart auszubilden, dass sie nicht allein theoretisch gut unterrichtet sind, sondern auch die Praxis durchaus beherrschen, um später ihren Beruf selbständig in rationeller Weise betreiben zu können. Zu diesem Zwecke gehen theoretischer Unterricht und Unterweisung in technischen Fertigkeiten an der Anstalt Hand in Hand und zwar derart, dass der theoretische Unterricht als Grundlage für das Verständnis der praktischen Tätigkeit dient. Als wissenschaftliche Forschungs- und Versuchsstätte ist es die Aufgabe der Lehranstalt, die praktischen Ziele des Wein-, Obst- und Gartenbaues durch wissenschaftliche Untersuchungen zu fördern. Die wissenschaftlichen Lehrmittel sind: Die pflanzenphysiologische Versuchsstation, die önochemische Versuchsstation, die pflanzenpathologische Versuchsstation, die Station für Hefereinzucht, die meteorologische Station u. a.

Zu Reutlingen (Württemberg) ist ein pomologisches Institut, Höhere Lehranstalt für Pomologie, Obstkultur und Gartenbau, Direktor und Besitzer: Oekonomierat Fr. Lucas, gegründet 1860 von Dr. Ed. Lucas. Das Institut hat sich die Aufgabe gestellt, die wissenschaftliche Pomologie in jeder Weise zu fördern, Baumgärtner theoretisch und praktisch auszubilden, Kunstgärtnern Gelegenheit zu weiterer Ausbildung zu bieten, Studierende der Gartenkultur ausser dem Unterricht in Pomologie, Obstbaumzucht und Obstbaumpflege auch in Landschaftsgärtnerei, Gemüsebau, Blumenzucht u. s. w. und in den Grund- und Hilfswissenschaften des Gartenbaus zu unterrichten, Landwirten, Beamten und anderen Interessenten Gelegenheit zu geben, sich mit der Praxis des Gartenbaues und speziell mit der Pomologie und dem Obstbau bekannt zu machen.

Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg veranstaltet Kurse über Obstbau. Die Kurse sollen dazu dienen, das Interesse am Obstbau zu fördern und die Landwirte, Obstzüchter und Liebhaber zum gegenseitigen Meinungsaustausch zusammenzuführen. Die Kurse sind derartig, dass zunächst an den Vormittagen je drei Vorträge gehalten werden. Am Nachmittage des ersten Tages findet ein gemeinsamer Ausflug nach Dahlem zur Besichtigung der Gärtnerlehranstalt und am zweiten Nachmittage eine Besprechung der gehaltenen Vorträge statt.

Die teichwirtschaftliche Versuchsstation in Trachen-

berg in Schlesien, wo zumal der Militsch-Trachenberger Kreis an der Spitze der Karpfenproduktion steht, der ein geeignetes Teichareal und ein Aquarienhaus zur Verfügung stehen, hat die spezielle Aufgabe, die zu einer eigenen Wissenschaft emporgeblühte Karpfenzucht zu fördern und zu erforschen. Durch Abhaltung besonderer Lehrkurse unterrichtet sie über alle wissenschaftlichen und praktischen Fragen einer rationellen Teichwirtschaft.

Unter der Oberleitung der K. Regierung zu Potsdam stehen die Bienenlehrkurse, durch welche die Hebung der Bienenzucht bezweckt wird. Dieselben sind vom K. Landwirtschaftsministerium zu Potsdam eingerichtet und finden in Forsthaus Rehbrücke bei Potsdam statt.

Es ist ein unbedingtes Erfordernis für die hygienische und soziale Fortentwicklung, dass auch Arzt und Koch in dauernde und persönliche Beziehungen treten. Die Schwierigkeit dieses Zusammenarbeitens der beiden verschiedenen Berufsvertreter ist eine ausserordentliche, besonders erhöht durch den weiten Abstand der Bildung. Das macht sich hier noch mehr als auf manch anderen Gebieten geltend.

Die Tatsache des weiten Abstandes der Bildung und Denkweise zwischen den sogenannten oberen und den sogenannten niederen Volksklassen hat eine besondere Bedeutung und eine gewaltige Verschärfung erlangt durch das Selbständigwerden der letzteren. Die älteren Lebensformen sind heute aufs schwerste erschüttert, die neueren aber noch lange nicht stark genug, sie zu ersetzen; so geht eine grosse Unsicherheit durch unser Leben und schwächt unsere Kraft zum geistigen Schaffen. Bei solcher Lage droht, wie Eucken[1]) hervorhebt, eine ernstliche Krise der gesamten Kultur, wenn die Massen lediglich von dem aus, was ihnen naheliegt und ihren Interessen dient, das Ganze des menschlichen Daseins gestalten wollen und alles verneinen, was darüber hinausgeht. Solchen Gefahren gegenüber gewinnt eine eminente Bedeutung alles, was eine engere Berührung und eine gegenseitige Verständigung der verschiedenen Klassen anzubahnen verspricht. Dazu gehört in erster Linie die Pflege von persönlichen Beziehungen; sie vor allem kann die Gegensätze mildern, Vorurteile zerstören, das Bewusstsein eines gemeinsamen Strebens, ja einer inneren Zusammengehörigkeit erwecken.

[1]) Geheimer Hofrat Universitätsprofessor Dr. Eucken-Jena. Einleitender Vortrag zum Thema „Anbahnung und Pflege von Beziehungen zwischen den verschiedenen Volkskreisen (Volksheim)". Gehalten am 2. Verhandlungstage der 15. Konferenz der Zentralstelle für Arbeiterwohlfahrtseinrichtungen. Nürnberg. 7. Juli 1906.

Heilkunst und Kochkunst.

Um das Interesse der Lehrlinge und überhaupt der gewerblichen Fachmänner der Kochkunst für Wissenschaft und Erweiterung ihres Gebietes auf das Nachbargebiet der Diätetik wachzurufen, ist der Vorschlag[1]) bereits gemacht worden, einen theoretischen und praktischen Fortbildungskursus von mehreren Vorträgen zu halten. Dieselben sollen in gemeinverständlicher Form das geben, was der Koch wissen muss, um auch für einen Kranken mit Erfolg tätig sein zu können. Es soll das Gebiet

„Arzt und Koch"

nach allen Richtungen hin behandelt werden:

1. Bau des menschlichen Körpers, speziell der Verdauungsorgane. Anatomie.
   Was muss der Koch von der Anatomie des menschlichen Körpers wissen?
2. Die normalen Verrichtungen der Verdauungsorgane. Physiologie.
   Was muss der Koch von der Physiologie des menschlichen Körpers wissen?
3. Die Zusammenstellung der Nahrungsmittel und die Verwertung in unserem Körper. Chemismus.
   Was muss der Koch von der Chemie, vom Chemismus der Nahrungsmittel und vom Chemismus der Ernährung wissen?
4. Die Zwecke und Ziele der Kochkunst in Gesundheit und Krankheit. Physiologie der Kochkunst.
   Was muss der Koch von der Physiologie der Kochkunst für Gesunde und für Kranke wissen?
5. Krankheiten des menschlichen Körpers, speziell der Verdauungsorgane. Pathologie.
   Was muss der Koch von der Pathologie wissen?
6. Behandlung, speziell diätetische Behandlung der Krankheiten, Therapie. Ernährungstherapie. Diätkuren.
   Was muss der Koch von der Therapie wissen?

Zur Fortbildung der anderen Handwerkerkreise ist auch schon die Mitwirkung von wissenschaftlichen Fachmännern erstrebt worden.

In der fachlichen Fortbildungsschule für Lehrlinge im Zahnarztgewerbe in München unterrichten drei Zahnärzte, in der Bäckerfach-

[1]) „Diätetische Kochkunst und Diätetik. Die Kochkunst in der Krankenernährung." Halbmonatsschrift. Beil. d. Wochenschr. d. Verbandes Deutscher Köche. E. V. „Die Küche", Nr. 1, 1907. II. Jahrgang.

schule in München unterrichtet ein Nahrungsmittelchemiker, in der Schmiedschule in München ein Dozent der tierärztlichen Hochschule.

Es ist sicher, dass der Fachmann, der Koch, in Verbindung mit dem Arzt, viel erreichen wird. Offenbar wird der Koch es leicht dahin bringen können, selbst für den appetitlosesten Kranken ein längeres Menu aufzustellen, das der Kranke gern, willig, mit Appetit verzehren wird, wogegen er bisher ungern, unwillig, selbst widerwillig, ohne Appetit, kaum eine einzige Speise zu sich nahm. Es ist sogar viel leichter, in gesunden und in kranken Tagen, wenig aber vielerlei, quantitativ also jedesmal geringere Dosen von qualitativ verschiedenen Speisen zu sich zu nehmen als das Gegenteil. Dabei wird auf die erstere Art, was die Gesamtquantität der Einnahme betrifft, viel mehr erreicht.

Die Beziehungen der mannigfachsten Künste, deren Endzweck die Erregung des psychischen Lustgefühls vermöge der sensuellen Sinnesreizung ist, zur Sinnesphysiologie sind so innige und wechselseitige, dass die Künstler stets auf die Physiologie der Sinne und die Physiologen von Fach mit Vorteil auf das Erforschen der Wirkung zurückgreifen, die der Künstler von Gottes Gnaden unbewusst erzielt.

Der Umgang mit Malern und eigene Betätigung in der Kunst der Malerei war es, durch welche Goethes Aufmerksamkeit auf die Physiologie der Farbenlehre hingelenkt wurde. In Italien „da die Seele ein lebhaftes freudiges Bild der harmonisch-farbigen Welt unter einem reinen glücklichen Himmel empfing", fand er Zeit und Neigung, sich tiefer in das Studium derselben zu versenken, um so mehr, da die Künstler ihm und er jenen über die Färbung so gar keine Rechenschaft zu geben vermochten. Alles schien in dieser Beziehung dem Zufall überlassen zu sein, „dem Zufall, der durch einen gewissen Geschmack, einen Geschmack, der durch Gewohnheit, eine Gewohnheit, die durch Vorurteil, ein Vorurteil, das durch Eigenheiten des Künstlers, des Kenners, des Liebhabers bestimmt wurde."

Es entspricht daher lediglich der naturgemässen Entwicklung der Kunst, wenn die bildenden Künstler sich schon längst an den wissenschaftlichen Fachmann wenden und von ihm Unterricht in der Anatomie erhalten.

Ingenieure[1]) sind es, welche die ärztlichen Praktiker in die

[1]) K. Windmüller, Experimentalkursus „Einführung in die Elektrizitätslehre", im Laboratorium der II. Handwerkschule.

Heinz Bauer, „Einführung in die Elektrizitätslehre", berücks. die phys. Grundlagen elektromed. Apparate inkl. Röntgen und Licht mit Experimenten, im Laboratorium.

Aerztliche Röntgenkurse (nach der Art der Aschaffenburger Röntgenkurse) von Dr. med. Weecke und Direktor Friedrich Dessauer, in den Räumen des Elektrotechnischen Laboratoriums. Berlin Nr. 24.

Elektrotechnik zwecks Vervollkommnung der elektrotherapeutischen Massnahmen einführen.

Handwerker der verschiedensten Zweige sind dem Arzte für orthopädische und hygienische Zwecke willkommene Mitarbeiter. War es doch ein Laie, ein geschickter Techniker, der die Orthopädie längst vor ihrer wissenschaftlichen Anerkennung begründete und den wissenschaftlichen Forschern überhaupt erst eröffnete. Die Medizin beschäftigt eben, wie Goethe sagt, den ganzen Menschen, weil sie sich mit dem ganzen Menschen beschäftigt.

Die internationale Wissenschaft hat noch keine rationelle diätetische Kochkunst, der Deutsche hat am wenigsten eine besondere Nationalküche. Es wiederholen sich auf dem eigensten Gebiete des Geschmackes und der Kochkunst und des Unterrichtes hierin die Missstände, die man neuerdings auch auf dem Gebiete einer ganz anderen Kunst, der Baukunst, zu beklagen hat.

Während Berlin mit seinem Vorortgürtel eine quantitativ staunenswerte bauliche Entwicklung erfährt, stimmen alle Kunstkenner in der Behauptung überein: die Reichshauptstadt nähert sich in der Architektur einem gefährlichen Niedergang. Die neuerschlossenen Baugebiete füllen sich mit geschmacklosen Maurermeisterbauten, die durch äusserlichen prätenziösen Aufputz die wirklich architektonische Vornehmheit ersetzen wollen. Die gleiche Tendenz macht sich jetzt auch in den Vororten geltend, wo früher vornehmere Bauherren durch wirkliche Künstler vorbildlich schöne Bauten aufführen liessen. Zur Förderung der baulichen Schönheit der Vororte hatte der Landrat von Niederbarnim, Graf von Rödern, die ersten Vorbereitungen zu einer behördlichen Beeinflussung der Bautätigkeit im Sinne eines vornehmen Geschmacks ergriffen. Im Februar 1907 liess Graf von Rödern an die Vorortsbaumeister die Einladung zu einer Konferenz ergehen, die unter seinem Vorsitz und in Anwesenheit des Vertreters der Baupolizei, Regierungsbaumeisters Kleemann, stattfand und zunächst die Gesichtspunkte erörterte, die für die geplanten Bestrebungen massgebend zu sein hätten. Der Kreis Niederbarnim umfasst die nördlichen und östlichen Vororte Berlins und reicht bis vor die Tore der Stadt. Der Umfang ist ein so ausgedehnter, dass die Ausgestaltung, die er in Zukunft erhalten wird, für die Gesamtphysiognomie der Architektur Berlins von grösster Tragweite ist. Eine direkte ästhetische Beeinflussung der privaten Baubewegung würde aber die Kompetenz der Behörden überschreiten. Freilich gegenüber der Uneinigkeit und Geschmacklosigkeit des einzelnen bleibt auch die Behörde machtlos, wie Geh. Regierungsrat Muthesius stets hervorhebt. Die Befugnisse der Behörde aber zu erweitern, wäre von einem andern Gesichtspunkte aus nicht ratsam;

nn in ästhetischer Frage des Geschmacks, da es sich um feine, hwebende Werte handelt, könnten Beamte und Bureaukraten leicht nheil anrichten. Der Hauptfehler unserer Bauschulen liegt, nach nsicht des Geh. Regierungsrates Muthesius, darin, dass sie einen eoretisch-historischen Unterricht erteilen, statt die Schüler zum künstrischen Gestalten anzuleiten. In früheren Jahrhunderten bildeten sich e Architekten in den Ateliers der Meister heran, sie standen von nfang an im praktischen Schaffen. Die heutige Entwicklung der erhältnisse macht das Bestehen öffentlicher Schulen zur Notwendigeit. In diesen wird das Lehrmaterial in zahlreiche Fächer zerteilt. er Schüler erlernt alle diese Fächer, nur die Kunst, aus sich heraus n sachlichen Bedürfnissen gemäss selbständige Bauwerke zu entwerfen, eibt ihm fremd. Er erlernt vor allem die historische Formenlehre, e antiken, mittelalterlichen und Renaissancestile und lebt dann in m Glauben, dass Bauen nichts anderes heisst, als die erlernten Stile wenden. Er baut in „altdeutschem Stil“ oder in „Barockstil“ und rgisst dabei ganz, dass die Fassaden in diesem Stil nichts anderes aren als der äussere Ausdruck der dahinter befindlichen Organismen; ss er selbst, den heutigen Erfordernissen entsprechend, neue selbändige Bauten zu schaffen hätte, deren Fassade sich von selbst erben muss. In England dagegen ist ein enormer Umschwung im fentlichen Geschmack auf dem Gebiete des Bauwesens und des Kunstwerbes durch eine literarisch-ästhetische Bewegung hergerufen worden, e Ruskin inauguriert hat. Eine ähnliche Bewegung tut uns dringend t. Erst sie wird die Architektur Berlins und seiner Vororte auf ue Bahnen lenken.

Ein dauerndes Zusammenwirken darf sich auch hier nicht auf nzelne Personen beschränken, ein solches Unternehmen muss vielmehr f eine breite Grundlage gestellt werden. Hat sich doch auch neuerngs auf juristischem Gebiete ein Verein[1]) in Berlin gebildet, der erein zur Verbreitung von Rechtskenntnissen.

Diese neue Organisation verfolgt den Zweck, der Bevölkerung echtskenntnis zu übermitteln, um sie zu befähigen, an der Rechtstwickelung teil zu nehmen, ihre Aufgaben im Staate und in der emeinde zu erfüllen, sowie in einfachen Fällen des täglichen Lebens lbständig zu entscheiden. Der Verein sucht seinen Zweck durch bhaltung von Rechtskursen, durch Vorträge behufs Aufklärung und

[1]) In den Vorstand des Vereins wurden u. a. gewählt: Landgerichtsdirektor D. Aschrott, Landgerichtspräsident a. D. Braun, Geh. Justizrat Prof. Dr. ierke, Geh. Justizrat Prof. Dr. D. Kahl, Kammergerichtsrat Dr. Kronecker ndgerichtspräsident Lindenberg, Geh. Justizrat Prof. Dr. v. Liszt, Geh. Oberierungsrat Lusensky, Geh. Oberregierungsrat Prof. Dr. v. Martitz.

Belehrung, durch Verbreitung von Rechtsbüchern und durch andere zweckentsprechende Mittel zu erreichen. Der Verein will auch den Staat anregen, seinerseits die empfindliche Lücke in der Ausbildung seiner Bürger auszufüllen und Rechtskunde als obligatorischen Rechtslehrgegenstand in Schulen und Fortbildungsschulen einzuführen.

Es hat sich sogar auch schon auf dem eigensten Gebiet eines einzelnen Teiles der Ernährungszweige eine Vereinigung aus den verschiedensten Fachkreisen gebildet. Eine solche ist der Volkswirtschaftliche Verein für Obst- und Gemüseverwertung in Deutschland E.-V., dessen Schirmherrin Ihre Kaiserliche und Königliche Hoheit die Frau Kronprinzessin des Deutschen Reiches ist. Diese Vereinigung widmet sich den volkswirtschaftlichen, sozialen und hygienischen Interessen der Ernährung. Der Volkswirtschaftliche Verein für Obst- und Gemüseverwertung in Deutschland[1]) erstrebt die Erreichung seines Zieles durch Belehrung in Wort und Schrift, durch Veranstaltung von praktischen Lehrkursen für Obst- und Gemüseverwertung überall im Reiche, durch Unterhaltung einer Auskunftsstelle, durch Abstellen von Uebelständen aller Art auf dem speziellen Gebiete. Dieser Volkswirtschaftliche Verein hat ein eigenes Organ „Die Obst- und Gemüseverwertung“[2]), das vom 1. Vorsitzenden des Vereins, Th. Echtermeyer, Königl. Gartenbaudirektor, stellv. Direktor und Mitglied des Kuratoriums der Kgl. Gärtnerlehranstalt Dahlem bei Steglitz, Berlin, herausgegeben, in gemeinverständlicher Form praktische Anweisungen für Küche, Keller und Garten erteilt.

Allein eine Vereinigung von gewerblichen Fachmännern mit dem gebildeten Laienpublikum und ärztlichen Sachverständigen auf dem Gebiete der Kochkunst hat Deutschland noch nicht.

Ein Verein zur Förderung der höheren Kochkunst war früher in München. Dieser Verein setzte sich jedoch nur aus gewerblichen Fachmännern und Köchen zusammen und ist seit 1904, seit dem Tode des Begründers, Hofküchenmeisters M. Schmidt, aufgelöst.

Eine Akademie in Paris ist auch lediglich ein Verein von gewerblichen Köchen. Diese „Académie de cuisine“, die seit etwa 1885 be-

---

[1]) Verlag: Deutsche Landbuchhandlung G. m. b. H., Berlin SW. Die Monatsschrift erscheint in einem Umfange von 12 Seiten Grossoktav und behandelt alle Gebiete der Gemüse- und Fruchtverwertung.

Der jährliche Bezugspreis beträgt 3 M. Einzelnummer 30 Pf. Den Mitgliedern des Volkswirtschaftlichen Vereins für Obst- und Gemüseverwertung wird das Blatt kostenlos zugestellt.

[2]) Der Mitgliedsbeitrag beträgt jährlich mindestens 3 M., für Korporationen mindestens 6 M., Satzungen und sonstige Schriften sind kostenlos von der Geschäftsstelle: Berlin SW. 11, Dessauerstr. 14 p. zu beziehen.

steht, war von den ersten Köchen in Paris ins Leben gerufen. Anfangs nur auf 40 Mitglieder beschränkt, wurde später die Mitgliederzahl eine unbeschränkte, auch Damen wurden aufgenommen. Alle hervorragenden Grössen der Kochkunst gehörten dieser Hochschule an. Die Bewerbung um die Mitgliedschaft geschah durch Einreichung einer schriftlichen Arbeit, in welcher Erzeugnisse der Kochkunst eingehend beschrieben wurden. Neben dem theoretischen sollte auch der praktische Unterricht gepflegt werden; dies geschah insbesondere dadurch, dass die Kochkunst im Interesse der öffentlichen Gesundheitspflege nach hygienischen Grundsätzen ausgeübt würde. Die Bezeichnungen der Gerichte, von denen oft ein und dasselbe mehrere Bezeichnungen führt, einfacher zu gestalten und zu ordnen, gab die Hochschule eine Enzyklopädie (Wissenschaftskunde) heraus. Diese Hochschule ist ein Institut, welches unzweifelhaft nützlich und nachahmenswert ist. Auch hier in Berlin dürfte ein derartiges Institut am Platze sein.

Neben der Académie besteht in Paris noch ein Institut internationale de l'alimentation und schliesslich noch l'union philanthropique culinaire et de l'alimentation. Ehrenförderer und Gründer der Gesellschaft sind: Emil Loubet, ehemaliger Präsident der Republik; der Minister für Handel und Industrie; der Landwirtschaftsminister; der Minister der Kolonieen; Marguery, O., Präsident des Comité de l'Alimentation Parisienne, Mitglied der Handelskammer zu Paris. Capdeville, Oberpräsident der Union philanthropique; Vinay, Präsident des Syndikats der Kolonialwarenhändler; P. Cubat, Kammerfurier S. M. des Kaisers von Russland; die Vorsitzenden des Internationalen Kochkunstvereines zu Frankfurt a. M.; Fabrikanten und Industrielle.

Nur in England gibt es eine Vereinigung, die sich aus gewerblichen Köchen und den angesehensten Männern und Frauen der Gesellschaft zusammensetzt, „The Universal Cookery and Food Association" in London. Gegründet Ende 1887, hatte diese Vereinigung sich von Anbeginn des Wohlwollens und Schutzes des Königl. Hauses fortgesetzt zu erfreuen. Welches Ansehen und welche Bedeutung dieser Vereinigung zukommt, zeigt schon die reiche Liste ihrer Ehrenmitglieder.

Under Royal Patronage.
The Universal Cookery & Food Association.
Enrolled by special permission of the Lords of the Treasury
and under the special patronage of the
Worshipful Company of Cooks under Royal Charter of the
Reign of King Edward IV.

Chief Patroness.
Her Most Gracious Majesty
the Queen Alexandria.
Patrons.
H. R. H. the Prince of Wales.
H. R. H. the Princess of Wales.
Her Majesty the Queen of Norway.
H. R. H. the Duke of Connaught, K. G.
H. R. H. Princess Christian.
H. R. H. Princess Louise, Duchess of Argyle.
H. R. H. the Duchess of Albany.
H. R. H. Princess Louise, Duchess of Fife.
H. S. H. the Duke of Teck.
H. S. H. Prince Christian.
H. S. H. Princess Victor of Hohenlohe.
The Lord-Lieutenant of Ireland, K. G.
The Right Hon. The Lord Mayor of London.

The Duke of Abercorn
The Duke of Argyll, K. T.
The Duke of Beaufort
The Duke of Buccleuch
The Duke of Grafton
The Duke of Portland
The Duchess of Portland
The Duke of Wellington
The Duchess of Wellington
The Earl of Pembroke and Montgomery
The Earl of Stamford
The Earl of Ranfurly
The Countess Minto
The Countess of Graven
The Countess of Limerick
The Countess of Wilton
The Countess of Wilton
The Duchess of Montrose
The Duchess of Tweeddale
The Duchess of St. Albans
The Marquis of Ailsa
The Marquis of Winchester
The Earl of Abingdon
The Earl Cadogan
The Earl Carrington
The Earl of Dysart
The Earl of Galloway
The Earl of Egmont
The Earl of Faversham
The Earl of Howe
The Earl of Lathom
The Earl of Minto
The Earl of Onslow
Lord Kinnaird
Right Rev. the Bishop of Peterborough
The Baroness Burdett-Coutts
The Baroness Solvyns
Viscount Falmouth
Viscountess Falmouth
Viscountess Kawase
Viscount Wolseley
Lady Wimborne
Lady Brassey
Lady Bedford
Lady Colin Campbell
Lady Margaret Cecil

.osamond Christie
layton
wager Countess of Airlie
wager Countess of Sefton
rassey
rougham
ılthorpe
heylesmore
richton
arrer
lgernon Lennox
.lgernon Lennox
oltimore
othschild
ıffield
orthbourne
. H. Choate (Ambassador
ıe United States)
ellency M. Cambon (French
ıssador)
ellency Signor Pansa
an Ambassador)
ellency Don L. Dominguez
ster for Argentine Repu-

ellency M. J. Nabuco
ster for Brazil)
ellency M. Domingo Gana
ster for Chili)
ellency Chang-Ta-Jen
ster for China)
ellency Monsieur F. E.
(Minister for Denmark)
lizabeth Cooper
richton
[ary Carr-Glyn
. Dugdale
[aliburton
[art
[utton
[eyrick
)orothy Nevill

Lady Treloar
Lady Methuen
Lady Radford
Sir Wilford Brett K. C. M. G.
Sir H. Cotterel, Bart.
Sir W. Guyer Hunter, M. D. K. C. M. G.
Sir William Lawrence, Kt., J.
Sir Francis Astley-Corbett
Sir Andrew Lusk, Bart.
Sir Henry Burdett, Kt.
Sir Frederick Bedford, Kt.
Sir Bastein Henry Petre
Sir Mark Collet
Sir John Whittaker Ellis, Bart.
Sir David Evans, K. C. M. G.
Sir Trevor Lawrence
Sir J. T. Ritchie, Bart. K. B.
Sir William Soulsby
Sir William Treloar (Adleman)
Sir John Aird, Bart. M. P.
The Rt. W. H. Long.
His Excellency Viscount Hayashi (Minister for Japan)
His Excellency Gen. Mohamed Ali-Khan (Minister for Persia)
His Excellency Marquis de Soveral, G. C. M. G. (Minister for Portugal)
His Excellency Count de Lalaing (Minister for Belgium)
Baron G. van Herwynen (Minister for the Netherlands)
His Excellency Phya Raja Nuprabandh (Minister for Siam)
His Excellency Baron C. de Bilt (Minister for Sweden and Norway)
Monsieur Carlin (Minister for Switzerland)
M. Métaxas, Esq. (Minister for Greece)

Dr. S. Viard (Minister for Hayti)
E. Wilmot Blyden, Esq. (Minister for Liberia)
His Excellency M. Gallardo (Minister for U. S. Mexico)
M. Don Cayetans Romero M. P.
Sir. T. R. Dewar. M. P.
Sir Philip Magnus
Baron H. de Ville
General Sir Henry de Bathe, Bart.
His Excellency Count A. Mensdorff-Pouilly-Dietrichstein. (Austria Ambassador)
His Excellency Count A. de Benckendorff (Russian Ambassador)
His Excellency Count Paul Wolff Metternich (German Ambassador)
His Excellency Duke de Mandas (Spanish Ambassador)
His Excellency Musurus Pasha (Turkish Ambassador)
General Moody
General Rt. Hon. Sir Redvers Buller
General Sir Henry P. de Bathe, Bart.
General Lord Grenfell
General Lord Methuen
Lt.-General Sir John French
Lt.-General Sir Edward Ward
Lt.-General Arthur Lyttelton-Annesley
Major General Sir J. G. Maxwell, K. C. B.
His Excellancy S. M. Losanitch (Chargé d'Affaires for Servia)
Senor Don Alfonso de Zumaran (Chargé d'Affaires for Uruguay)
H. Haymon, Esq.
The Hon. Mrs. Northcote
Hon. Percy Allsop
Hon. Frederick Cadogan
Hon. E. Pakenham
Hon. E. F. Leveson-Gower
Hon. Mrs. White
His Excellency Gen. Ferrero
Alfred de Rothschild Esq.
Leopold de Rothschild Esq.
Field Marshal Earl Roberts
Field Marshal Sir Evelyn Wood
General Sir Arthur F. A. Ellis, G. C. V. O., C. S. I.
Capt. G. Payne
Capt. Tyndale-Biscoe
Capt. Hon. A. H. Henniker
Capt. H. Wombwell
Capt. T. C. P. Calley
Capt. A. Gordon-Clarke
Capt. J. Dewar
Capt. J. A. Hope
Capt. St. J. du Plat Taylor
Admiral Sir Fdk. G. Denham Bedford, G. C. B.
Vize-Admiral Sir Henry F. Stephenson, K. C. B.
Major-Gen. Sir F. Stopford
Major-Gen. E. A. B. Acheson
Major-Gen. Hon. G. H. Clive
Major-Gen. Hon. C. R. Colville
Major-Gen. Hon. W. S. D. Hom
Major-Gen. G. G. Montgomery
Major-Gen. H. Trotter
Major-Gen. Thynne, C. B.
Major-Gen. J. R. Slade, R. A C. B.
Major-Gen. H. Stracey
Major-Gen. G. J. Wigram, C. I
Col. Lord Campbell
Col. Hon. Sir W., H. Caringto
Col. C. L. Cockran
Col. Hon. W. L. Cory
Col. A. Davidson
Col. Horatio Davies, M. P.

Col. Hon. E. C. Digby
Col. Hon. H. F. Eaton
Col. Fletcher
Col. H. Fludyer, C. V. O.
Col. Grant Gordon
Col. T. P. Graham
Col. Hartford
Col. Horace Montagu
Col. W. Montgomery
Col. Elford Pearse
Col. Lord E. Pelham-Clinton
Col. H. Ricardo, C. V. O.
Col. Wm. Slaney, M. P.
Col. M. B. Sadin
Commodore Spencer H. Login
The Lord Mayor of York
The Lord Mayor of Manchester
The Mayor of Leicester
The Mayor of Peterborough
The Mayor of Brighton
The Mayor of Folkestone
The Commitee of the National Training School for Cookery
The Worshipful Co. of Cooks
The Commitee of the Great Northern Hospital
The Commitee of the Charing Cross Hospital
The Comitee of the French Hospital
The Commitee of the Evelina Hospital
H. L. Bischoffsheim, Esq.
Madame Bischoffsheim
Madame A. Goldsmidt
Madame Montefiore
Madame Henry Oppenheim
Madame S. P. Ralli
Madame Sacramanga
F. F. Belsey, Esq. C. M. G.
E. Bayley, Esq.
Henry Compton Cavendish
Spencer Chapman, Esq.
H. J. Hood, Esq.
C. D. Rose, Esq.
Dr. H. Smalley
Dr. Lyne Stivens
Lieut.-Col. Sir Arthur Bigge
Lieut.-Col. J. G. Sandemann, M. V. O.
Lieut.-Col. Waldron
Lieut.-Col. G. W. Robinson
Lieut.-Col. Cuthbert
Lieut.-Col. R. A. K. Montgomery
Lieut.-Col. H. Shute
Lieut.-Col. W. H. Duffin
Lieut.-Col. G. W. Davison
Major Ramsden
Major H. Ruggles Brise
Major G. Waterman
Major L. T. Bowles
A. Downes, Esq., M. D.
A. Fuller, Esq. M. D.
G. Morris, Esq. M. D., C. V. O.
R. N. Paton. Esq., M. D.
Rev. Canon Brownrigg
Rev. Edgar Sheppard
Rev. W. Wilks, M. A.
Rev. E. Grose Hodge
Rev. Herbert Stead, M. A.
J. S. Keser, Esq. M. D. F. R. C. S.
J. G. Wainwright, Esq.
J. H. Yoxall, Esq. M. P.
W. H. Hurnell, Esq.
J. W. Waldron, Esq.

Das offizielle Organ der Vereinigung ist: „Food and Cookery and the catering world. Devoted to culinary science & Gastronomy".

Der Verein erteilt für die arbeitende Bevölkerung regelmässig

Kurse und wirkt nach jeder Richtung belehrend und aufklärend. Es ist um so bedauerlicher, dass der für die Medizin wichtigste Teil der Kochkunst, die Krankenküche, auch hier nicht besondere Beachtung findet. Zudem ist auch hier der Kreis der gewerblichen Kochkunst zu eng begrenzt. Das ist ein Hindernis für die Entwicklung der Krankenküche. Diese Beschränkung der Kochkunst auf den einen speziellen Teil, den der gewerbliche Koch ausübt, findet sich auch beim grössten Verband der Köche, dem Internationalen Verband, einer Vereinigung von Köchen ohne Unterschied der Nationalität, deren Sitz in Frankfurt a. M. ist. Am 1. Januar 1896 von 44 Mitgliedern gegründet, ist der Verband infolge seiner vortrefflichen Organisation innerhalb einer Zeit von 10 Jahren zu einer mächtigen Vereinigung herangewachsen, so dass derselbe jetzt über 4500 ordentliche Mitglieder zählt. Allein dieser Verband umfasst nicht auch jene zur Kochkunst zugehörigen Fachmänner, deren Beruf ebenfalls in der Zubereitung unserer Nahrungs- und Genussmittel liegt, wie Bäcker, Zuckerbäcker, Konditoren, Pâtissiers u. a. m.

Nun kommt aber die Gesamtheit aller dieser Teile, also die Kochkunst gerade im allerweitesten Umfange, für die Krankenküche in Betracht. Deshalb könnte nur eine solche Vereinigung den gesteckten Zielen gerecht werden, welche zum allerersten Male in der ganzen Welt die allerverschiedensten Kreise umfasste. Die Kreise, die in Betracht kommen, wären gewerbliche Fachmänner wie Köche, Konditoren, Pâtissiers, Bäcker, Zuckerbäcker, Industrielle, Hotelbesitzer, die Verwalter von Sanatorien und Krankenhäusern, Frauen, die ärztlichen Fachmänner und die medizinischen Forscher.

Die Bestrebungen, durch sachgemässe Zubereitung die natürliche Ernährung zu fördern, sind auf einem Gebiete in neuester Zeit ausserordentlich weit gediehen. Das ist das Gebiet der Säuglingsernährung. Das Betreben nach natürlicher Ernährung ging bald so weit, dass man sogar im Krankenhaus Ammen für Säuglinge verlangte. Auf Antrag von Prof. Fränkel wurde beabsichtigt, für die Säuglingsabteilung des städtischen Krankenhauses am Urban zur Herabminderung der Säuglingssterblichkeit Ammen für die magen- und darmkranken Säuglinge einzustellen. Es war dies der erste Versuch in dieser Richtung, der bei dem günstigen Ergebnis zu weiteren Massnahmen auf diesem Gebiete der Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit führte. Vielfach sind in Deutschland „Säuglingsmilchküchen“ [1]) errichtet, in Bonn ist eine solche am 1. Mai 1906 eröffnet worden. In

[1]) Sieveking (Hamburg), „Die Säuglingsmilchküchen der Patriotischen Gesellschaft in Hamburg“. 1. Jahresbericht 1904/05. Hamburg, C. Boysen, 1906.

dieser Säuglingsmilchküche wird eine einwandsfreie Milch zu trinkfertigen Mischungen verarbeitet und in Tagesportionen abgegeben, die den einzelnen Altersstufen des Säuglings angepasst sind. Kurse in Säuglingspflege sind an den verschiedensten Orten errichtet. Im Säuglingsheim zu Berlin-Schöneberg, Akazienstr. 7, werden solche Kurse für junge Frauen und Mädchen abgehalten, die sich die Säuglingspflege als Lebensberuf wählen wollen oder eine gründliche Ausbildung in der modernen Säuglingspflege zu geniessen wünschen. Der Unterricht, der in einen praktischen und theoretischen Teil zerfällt, findet unter Leitung des Anstaltsarztes statt; die Dauer des Kursus beträgt 3 Monate. Ausserdem beginnt für junge Frauen ein Monatskursus.

Unentgeltliche Kurse der Säuglingspflege für Frauen werden alle Monate in der städtischen Säuglingsfürsorgestelle (Berlin N, Pankstr. 7) vom Arzt erteilt.

Schon vor Jahren befürwortete Biedert[1]) die Errichtung einer Versuchsanstalt zur natürlichen Ernährung in den ersten Lebenszeiten.

In der schönsten Weise wird diese Idee jetzt in Berlin verwirklicht durch die Errichtung der Zentralanstalt zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit, der Säuglingsmusteranstalt, die auf dem von der Stadt Charlottenburg geschenkten Terrain neben dem Schlosspark errichtet werden soll. Es ist dies eine wissenschaftliche Zentralanstalt, in der Versuche zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit angestellt werden sollen.

Es handelt sich um einen Plan, der seine Entstehung der Initiative der deutschen Kaiserin verdankt. Die hohe Frau hat die Frage der Kinderernährung und der Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit zu ihrer eigensten Sache gemacht und dieser ihr unablässiges Interesse zugewendet. So regte die Kaiserin den Gedanken an, ein Institut zu begründen, das alle die mit der Säuglingsernährung zusammenhängenden Fragen wissenschaftlich untersuchen und ergründen soll. Prof. Heubner, der berühmte Kinderarzt, wurde der Führer eines Komitees, das zur Durchführung des Planes gebildet wurde.

---

[1]) Deutsche Praxis 1899, Nr. 20 u. 21. „Die Versuchsanstalt für Ernährung, eine wissenschaftliche, staatliche und humanitäre Notwendigkeit“ von Professor Dr. Biedert, 1899.

„Die Werbung für die Versuchsanstalt für Ernährung,“ Biedert. Verhandlungen der 17. Versammlung der Gesellschaft für Kinderheilkunde in der Abteilung für Kinderheilkunde der 72. Versammlung der Gesellschaft Deutscher Naturforscher und Aerzte in Aachen 1900.

Der berühmte Physiologe Ludwig[1]) hatte schon vor mehr als drei Jahrzehnten den damaligen König Johann von Sachsen für die Idee eines solchen wissenschaftlichen Ernährungsinstitutes interessiert. Die Angelegenheit ist aber schliesslich an den zu erwartenden grossen Kosten gescheitert.

Ein derartiges entsprechendes Institut zur Erkenntnis und Verbreitung einer wissenschaftlichen Kochkunst hätte die verschiedensten Aufgaben. Zunächst kommt für die Medizin die Errichtung einer öffentlichen Krankenküche in Betracht. Hier in Berlin ist bisher nur eine einzige private Krankenküche im Dienste des Vereins für Krankenküche, im Anschluss an den Evangelisch-kirchlichen Hilfsverein.

Die Berliner Krankenküche.

Die Betriebsordnung der Krankenküche Berlin, Brüderstr. 10 p., ist folgende:

Die Küche liefert:

I. Mittagessen bestehend aus:

ca. $^1/_2$ l Bouillon mit einem Stückchen Huhn als Einlage	M.	—.25
oder ca. 1 l Haferschleimsuppe mit Ei	„	—.25
oder ca. $^1/_2$ l Suppe mit Fleisch und Gemüse oder Kartoffeln als Einlage	„	—.25
oder ca. $^1/_2$ l Suppe mit Reis und 1 Stück Huhn als Einlage	„	—.25
(Nur bei Abholung in eigenem Geschirr.)		

II. Mittagessen (1 Napf) bestehend aus:

ca. 1 l Suppe mit Fleisch und Gemüse oder Kartoffeln als Einlage	„	—.50
oder ca. 1 l Suppe mit Reis und 1 Stück Huhn als Einlage	„	—.50

III. Mittagessen in 2 Näpfen bestehend aus:

1. Fleischsuppe, klar oder gebunden oder Schleimsuppe, nach Wahl	„	—.75
2. Fleisch und Gemüse oder Kartoffelbrei oder Kompott nach Wahl	„	—.75

[1]) Heubner in der Diskussion zum Vortrag von Biedert „Die Werbung für die Versuchsanstalt für Ernährung", in der 72. Versammlung der Gesellschaft Deutscher Naturforscher und Aerzte, Abteilung für Kinderheilkunde in Aachen 1900.

IV. Mittagessen in 3 Näpfen bestehend aus:

1. Hühner- oder Fleischsuppe, klar oder gebunden, oder Schleimsuppe nach Wahl . . . .
2. Fleisch gebraten oder gekocht, mit Gemüse oder Kartoffelbrei, nach Wahl . . . . . } M. 1.25
3. Leichte süsse Speise und Kompott . . . . . .

V. Mitagessen in 4 Näpfen bestehend aus:

1. Hühner- oder Fleischsuppe, klar oder gebunden, oder Schleimsuppe, nach Wahl . . . . . .
2. Fleisch, Geflügel, Kalbsbries oder Wild, gekocht oder gebraten, nach Wahl . . . . . } „ 2.—
3. Gemüse und Kartoffelbrei . . . . . .
4. Leichte süsse Speise und Kompott . . . . . .

(zu II—V): in Thermophorgefässen frei in die Wohnung gebracht: für Speisen, welche in eigenem Geschirr in der Küche abgeholt werden 10 Pfg. (bei mehreren Näpfen 5 Pfg. pro Napf) zurückvergütet.

VI. Einzelne Portionen und zwar bei Abholung in eigenem Geschirr:

Fleisch oder Geflügel	80 Pf.
Suppe	40 „
Gemüse	40 „
Süsse Speise	40 „
Kompott	40 „

Für Zusendung in die Wohnung wird 10 Pfg. Bringerlohn berechnet.

VII. Erquickungen für Kranke:

Fleischgelee,	das grosse Glas inkl. Glas	M.	1.25
„	„ kleine „ „ „	„	—.70
Hühnergelee,	„ grosse „ „ „	„	1.25
„	„ kleine „ „ „	„	—.70
Weingelee,	„ grosse „ „ „	„	1.25
„	„ kleine „ „ „	„	—.70
Fruchtgelee	„ grosse „ „ „	„	—.65
„	„ kleine „ „ „	„	—.40

Für Gläser, welche mit Deckel in gutem Zustande zurückgeliefert werden, werden 25 Pfg. für das grosse und 20 Pfg. für das kleine Glas vergütet.

Die Speisen werden gegen Speisebillets bis zu einer Entfernung von 2 km im Umkreise von Brüderstrasse 10 in die Wohnungen geliefert. Auf grössere Entfernungen können dieselben nur ausnahmsweise nach besonderer Vereinbarung versendet werden.

Die Speisebillets sind an der Kasse der Küche gegen Zahlung abzuholen oder werden gegen Posteinzahlung zugesandt. Die Versendung der Speisen wird so eingerichtet, dass dieselben möglichst zwischen 12 und 2 Uhr in den Wohnungen abgeliefert werden.

In der Küche können warme Speisen nur zwischen 12 und 2 Uhr, kalte Speisen (Gelee, Kompott, süsse Speisen, kaltes Fleisch u. s. w.), sowie gewärmte Suppen in den Stunden von 9 Uhr vormittags bis 6 Uhr nachmittags abgeholt werden.

Sonntags findet nur beschränkter Betrieb (12 bis 2 Uhr) statt; Mittagessen nach Nr. IV und Nr. V nur bei vorheriger Bestellung.

Abänderungen dieser Betriebsordnung an der Hand der Erfahrung, sowie besondere Vereinbarungen mit wohltätigen Vereinen bleiben vorbehalten. —

Begründung eines diätetischen Institutes.

Die Begründung eines eigenen diätetischen Institutes erweist sich als durchaus notwendig.

Das geplante Institut würde zugleich eine Bildungs- und Lehranstalt für die Mediziner sein, die in diesem Teil der praktischen Diätetik bisher wenig Erfahrung haben.

Stromeyer[1]) bemerkt schon in seiner Erzählung von seinem Vater, dem praktischen Fachmann: „In kulinarischer Beziehung habe ich vieles von ihm gelernt und bin oft erstaunt darüber, wie wenig das Publikum und auch die Aerzte von Dingen wissen, die mir über ein halbes Jahrhundert bekannt sind. Die wenigsten kennen nur die bei uns wachsenden Gemüse, die für Rekonvaleszenten geeigneten Suppen und Fleischspeisen. Es wäre gut, wenn einmal ein geistreicher, erfahrener Arzt ein medizinisches Kochbuch schriebe, die Aerzte würden es freilich nicht lesen, aber das Publikum."

Zum allerersten Male in der Geschichte der Medizin hat es sich jüngst ereignet, dass ein Mann, ein Fachmann der Kochkunst, in einer medizinischen Fachschrift, L'avenir médical, zu Worte kommt, Prosper Montagné[2]), Directeur des Cuisines du Grand-Hôtel à Paris. Bisher waren es stets nur Frauen seltsamerweise, die in der Fachliteratur der Mediziner diese junge Disziplin zu besprechen Gelegenheit nahmen, also durchaus unfachmännisch Vorgebildete. Es

[1]) „Erinnerungen eines deutschen Arztes" von Dr. Georg Friedrich Stromeyer, früherer Professor und Generalstabsarzt, I. Band, Leben und Lehren (Essen a. d. Ruhr, Karl Erdmann).

[2]) „Lettre ouverte au Docteur Matthieu." Prosper Montagné, Directeur des Cuisines du Grand-Hôtel à Paris. L'avenir médical No. XI 1906.

ist dies ein bemerkenswertes und höchst charakteristisches Zeichen sowohl für die medizinische Forschung wie für die gesamte Frauenbewegung. Der bedeutendste Fachmann von anerkanntem internationalem Ruf, Prosper Montagné, wendet sich gegen den Spezialarzt für Magen- und Darmkranke, Dr. Matthieu, der das Vorwort zu einem Buche von Mme. Moll-Weiss „Cuisine rationelle" verfasst hat. Mit Recht fragt der Fachmann der Kochkunst den Fachmann der Heilkunst: „Avez-vous consulté quelques-uns des maîtres de cet art; leur avez-vous demandé la raison de leurs manipulations? Les avez-vous vu à l'œuvre, inquiets, ardents, passionnés, s'acharnant à élever leur profession jusqu'aux extrêmes limites de l'art; non d'un art vague, mais s'appuyant sur des règles précises et s'épurant de plus en plus chaque jour." Seine Bemerkungen sind von so durchaus grundlegender Bedeutung, dass sie sich auch auf alle anderen bisher von Medizinern gemachten Betrachtungen über dies Gebiet allgemein anwenden lassen. Es ist eine verdienstliche Tat von dem Fachmann der praktischen Kunst, wenn er sich an die Fachmänner der theoretischen Wissenschaft wendet: Si moi ‚empiriste', j'ai recours à un journal médical pour défendre la cuisine contemporaine et combattre surtout celle qu'on nous offre comme modèle, c'est que je veux être entendu de vos confrères. Je veux, qu'ils sachent, que le livre de Mme. Moll-Weiss n'a pas la moindre valeur technique et que ses recettes sont, la plupart, inexécutables." „En Allemagne depuis longtemps, il existe des livres analogues. Ils sont tous faits de grossiers démarquages des claires formules de la cuisine française; sous une allure lourde, pédante et compliquée, ils cachent aux profanes leur nullité scientifique." „On ne saurait exercer un art, encore moins l'enseigner, sans l'avoir appris. Par apprendre, j'entends, non-seulement la théorie, toujours insuffisante, mais aussi et surtout, la pratique permettant seule de rectifier la fausse interprétation."

Die Sachkundigen der Heilkunst kennen eben noch gar nicht im mindesten die höchst wertvolle und weit gediehene Fachliteratur der Kochkunst. Mit Recht sagen die ersten Fachmänner[1]): „Ces médecins ignoraient sans doute les ouvrages de Escoffier, de Salles et Montagné, de Suzanne, etc. etc." Daraufhin hat Dr. Félix Régnault[2]) in Paris bei den verschiedenen ersten Fachmännern der Kochkunst in Paris eine Umfrage gehalten:

[1]) „Médecin et Cuisinier". Paris, L'art culinaire. p. 74. I. Avril 1907.

[2]) „Médecin et Cuisinier" (Un interview) Dr. Félix Régnault, ancien Interne des Hôpitaux de Paris, Lauréat de l'Académie des Sciences. Février 1907. p. 27. L'avenir médical et thérapeutique.

„Jusqu' à présent les médecins, quand ils prescrivent un régime, négligent toutes règles culinaires; s'ils s'en préoccupent, ils les appliquent à faux et élaborent des combinaisons défectueuses et même parfois impossibles à réaliser." Tatsächlich sind es geradezu peinliche Erlebnisse, wenn man mit bewährten Fachmännern der Kochkunst die Vorschriften in der von Medizinern niedergelegten Literatur praktisch erprobt. Macht sich der Arzt schon vor dem Pharmazeuten und Apotheker oft lächerlich, wenn er die Zubereitung von Heilmitteln in einer praktisch überhaupt ganz unmöglich zu befolgenden Weise vorschreibt, so gilt dies in noch viel höherem Masse und in noch weit grösserem Umfange von den Vorschriften der Aerzte zur Zubereitung der Nahrungsmittel für Kranke für die Köche. Es ist dringend an der Zeit, dass auch die medizinischen Fachmänner sich bei den gewerblichen Sachverständigen unterrichten. Auch Régnault kommt zu dem Ergebnis: „Il est indispensable que le médecin se renseigne auprès de cuisinier et combine d'un commun accord les recettes diététiques."

Es entspricht nicht mehr den zeitgemässen modernen Anschauungen des Fortschritts, über eine Kunstfertigkeit oder ein Handwerk in der Wissenschaft despektierlich zu denken, seitdem sogar die Kunst sich dem Handwerk und der Technik nähert und beide, ehemals ganz entgegengesetzte Gebiete, sich in ihrem rastlosen Fortschritt zu wahren Grenzgebieten entwickelt haben. Schon äusserlich macht sich dies ja geltend. Der bekannten Münchener Zeitschrift „Kunst und Handwerk", Zeitschrift des Bayrischen Kunstgewerbevereins in München, die seit vielen Jahren (59) eine wirksame Vermittlerstellung zwischen Kunsthandwerk und Publikum einnimmt, hat sich neuerdings ein weiteres, dem gleichen Zweck dienendes Organ in Berlin zur Seite gestellt, „Die Werkkunst", Zeitschrift des Vereins für deutsches Kunstgewerbe in Berlin (Salle, Berlin). Bedeutende Kräfte wie Peter Jessen, Hermann Muthesius, H. van de Velde, H. v. Berlepsch u. a., geben in den beiden ersten Heften dieses Jahrgangs eine Reihe gehaltvoller, an guten Gedanken und Anregungen reicher Aufsätze aus den verschiedensten Gebieten der allerdings mit einem wenig glücklichen und schwer auszusprechenden Namen bezeichneten „Werkkunst".

Auch die Kunst oder die Kunstfertigkeit, die der Ernährung und dem Geschmack dient, muss mit Hilfe des wahren Fachmannes von dem medizinischen Fachkundigen beobachtet und gelernt werden. Die Kunst, die der Ernährung und dem Geschmack dient, die Kochkunst, würde Lehrgegenstand werden.

Die normalen physiologischen Funktionen der Mundhöhle werden

mer noch zu wenig beobachtet und bewertet. Wie wichtig die itere Entwicklung der Kochkunst für das Heer, im Frieden und in iegszeiten ist, das ist bereits[1]) begründet worden. Neuerdings hebt ingelhöfer[2]) die Notwendigkeit hervor, überhaupt eine geregelte ndpflege im Heere und in der Flotte einzuführen. Die Frage der närztlichen Hilfeleistung im Heere ist bereits seit einer Reihe von ıren von den Vertretern der verschiedensten Staaten, wie Deutsch-d, England, Oesterreich usw. behandelt worden, doch entsprach Erfolg, den man von dem Entgegenkommen der in Betracht kom-nden Behörden erwartet hatte, durchaus nicht den darauf verwandten nühungen. Noch heute wird von den Militärbehörden aller Länder hältnismässig wenig für die Pflege der Zähne bei den Soldaten an, am meisten in Japan. Ueber diese Frage zu urteilen, ist ingelhöfer durch seine reichen Erfahrungen am meisten berufen, er so reichhaltiges Patientenmaterial aus dem russisch-japanischen ege erhalten hat. Er zeigt an der Hand von 18 Modellen, die aus-liesslich von Verwundeten des letzten Krieges herrühren, die durch pfverletzungen infolge von Schuss-, Hieb- oder Stichwunden mit rstümmelungen des Mundinnern, der Nase, des Unterkiefers usw. rkrüpplungen, Verunstaltungen und Verlust des Kauvermögens er-en hatten, wie notwendig sofortige zahnärztliche Hilfe bei der-igen Verletzungen ist. Bei diesen Patienten ist die Sprache un-ıtlich, bei Defekten des Oberkiefers geht ein Teil der in den Mund ›rachten Speise durch die Nase wieder heraus. Alle diese schweren ›rungen können ausschliesslich durch künstlichen Ersatz beseitigt rden, welchen der Zahnarzt in jedem speziellen Falle anfertigt, ein der Praxis gewonnener Beweis, wie notwendig der Zahnarzt im lde ist. Nach diesen Ausführungen schlägt er vor, ähnlich wie es uck für das deutsche Heer gewünscht hat, die Zahnärzte als nitätsoffiziere einzustellen, für jedes Regiment einen zum Etat des nitätskommandos gehörenden Zahnarzt. Ferner sollen die Zahnärzte, lche zur Absolvierung der Wehrpflicht eingezogen werden, wie die jährig-freiwilligen Aerzte als Militärzahnärzte dienen. Die Ob-genheiten der Militärzahnärzte sind die Untersuchung der Zähne ntlicher Soldaten des betreffenden Regiments, die Beobachtung der elrechten Funktion des Kauapparates, und wo notwendig, Er-isung allseitiger zahnärztlicher Hilfe. Im Kriegsfalle sollen die

[1]) „Kochkunst und Armee" p. 75 „Krankenernährung und Krankenküche". 6. F. Enke.

[2]) „Ueber die Einführung der Zahnheilkunde in Armee und Flotte." Vortrag der Fédération dentaire internationale. Genf. August 1906. Schweizerische rteljahrsschrift für Zahnheilkunde 1907. Heft 1.

Zahnärzte möglichst zur Hilfeleistung für die vorgeschobenen Truppen verwandt und dem Bestande der fliegenden Sanitätskolonnen angegliedert werden. Ausser diesen Zahnärzten müssten Zahnärzte bei den grossen Hospitälern im Rücken der Armee tätig sein, wo schon die verschiedenen Operationen ausgeführt werden. Hiezu sollten die Zahnärzte verwandt werden, die in der Herstellung der verschiedenen Prothesen und Apparate zur Ausfüllung der durch Verwundungen verstümmelten harten und weichen Teile des Gesichts und Mundes tüchtig und erfahren sind, während die bei den vorgeschobenen Truppen befindlichen Zahnärzte zur ersten Hilfeleistung bei allen Fällen zu verwenden sind.

Die Funktion, die zugleich mit dem Geschmack ihren Sitz in der Zunge hat, die Sprache, wird in reichstem Masse von der medizinischen Wissenschaft bedacht, studiert und auch gelehrt[1]).

Neuerdings ist man sogar dazu übergegangen, Unterweisungen auch in der Sprachwissenschaft zu geben, also Sprechunterricht an einer Hochschule zu errichten. Die Universität Freiburg i. Br. ist mit der Einführung eines Lehrfaches vorangegangen, das bisher noch an keiner deutschen Hochschule vertreten war.

Es sollen fest eingewurzelte fehlerhafte Gewohnheiten beseitigt werden, wie z. B. beim Atmen, das Nichtüben der Flankenmuskeln und seiner Folgen, die falschen Zungen- und Lippenstellungen, die unnatürlich helle Vokalisation usw. Der Opernsänger am Freiburger Stadttheater, Paul Jugel, erteilt den Unterricht in einem Kolleg, betitelt „Die Technik des Sprechens“, in der Form von praktischen Uebungen, also in der Lehrart, die auch in den sogenannten Seminaren üblich ist.

Durch das Vorangehen der Universität wird sich auch die Volksschule ihrer Aufgabe bewusst. Dem Wunsche einiger Lehrer entsprechend, hat der Freiburger Stadtrat eine Umfrage bei sämtlichen Lehrern und Lehrerinnen der städtischen Volksschulen veranstaltet, ob sie einen derartigen Unterricht auch für die Volksschullehrer als nötig oder wünschenswert erachten. Die Frage ist 138 Lehrern und Lehrerinnen vorgelegt und von 110 mit „Ja“ beantwortet worden. Die Stadtverordnetenversammlung wird nun in nächster Zeit über die Einführung dieses Unterrichts beschliessen.

Die Sprache, die eine Funktion der Zunge, bildet den wesentlichsten Unterschied zwischen Mensch und Tier, die Sprache ist es,

[1]) Die Sprachstörungen als Gegenstand des klinischen Unterrichts. Antrittsvorlesung, gehalten in der Aula der königlichen Universität zu Berlin am 30. Januar 1905 von Dr. Hermann Gutzmann, Privatdozent an der Universität Berlin. Verlag von Georg Thieme, Leipzig 1905.

welche die schier unüberbrückbare Kluft errichtet, welche den Menschen, „die Krone der Schöpfung“, den „homo sapiens“, das „schmeckende“ Wesen, das „Geschmack“, Verstand hat, das verständige Wesen einerseits und die übrigen Tiere andererseits trennt.

Das Tier ist noch stumm, selbst der Fisch ist noch stumm, der schon ziemlich hoch in der Tierreihe stehend, den Mund doch auch bereits zur Aufnahme der gasförmigen Nahrung benutzt. Selbst diejenigen Tiere, denen die Natur schon ein eigenes musikalisches Instrument verliehen hat, den Kehlkopf, zur Stimmbildung und zum musikalischen Gesang, sie singen nur Lieder ohne Worte. Die Sprache stellt also den Rubikon dar, wie Max Müller sagt, den kein Tier überschreitet. Damit hängen denn die ferneren Unterschiedsmerkmale zusammen. Als Organ der Sprache hat die Zunge die geistige Nahrung zu verarbeiten und Begriffe zu bilden, sie steht im Dienste des edelsten aller Organe, des Gehirns. Daher ist es erst durch die Sprache dem Menschen ermöglicht, die Erbschaft von Jahrhunderten anzutreten. Während jedes einzelne Tier nur sein Einzelleben zu leben vermag, lebt allein der Mensch und lediglich durch die Gabe der Sprache das Leben der ganzen Art. Mit Recht nennt daher Schlegel diese eine Funktion der Zunge, die Sprache, „das Gedächtnis der Menschheit“.

Eben dasselbe Organ, das den Menschen vom Tier unterscheidet, bildet auch zugleich das trennende Merkmal zwischen Tier- und Pflanzenwelt. Eben dasselbe Organ, das als Sprache über die Ausgabe, den Export der geistigen Nahrung, der Gedanken, zu verfügen hat, hat auch über die Aufnahme, den Import der leiblichen Nahrung, zu entscheiden. Als Organ des Geschmackes steht die Zunge unserem Stoffwechsel vor und ist daher zum wachsamen Hüter für all unsere in festem und flüssigem Zustande eingebrachte Nahrung an den ersten Eingang zur inneren Leibeshöhle gesetzt. Damit hängt es zusammen, dass die Tiere, vermöge ihrer Muskulatur, sich auch von der Stelle zu bewegen und sich die Nahrung ihres Geschmackes zu suchen befähigt sind, im Gegensatz zu den Pflanzen. Durch dieses ihr Vermögen, die Gestalt ihres Leibes, die Lage ihrer eigenen Gliedmassen zu einander je nach Willkür zu verändern, und sich selber auf feste, flüssige oder gasförmige Medien stützend, von der Stelle zu bewegen, mit sich sogar noch fremde Lasten von der Stelle fortzubringen, durch dieses ihr Vermögen unterscheiden sich die Tiere von den unbelebten und allen übrigen belebten Wesen. Einige Gewächse freilich, wie die scheue Sinnpflanze, die fliegenfangende Dionaee, der Berberitzenstrauch unserer Gärten, zeigen auf äussere Reize ebenfalls Spuren einer beim ersten Anblick ähnlichen Tätigkeit. Allein dieselbe ist doch ganz anderer

Art, und selbst für den Fall, dass sie nicht anderer Art wäre, so würde gerade das lebhafte Interesse, das solche Ausnahmen stets erregten, am deutlichsten beweisen, wie allgemein sonst jener Unterschied zwischen Tier und Pflanze ist. Den hauptsächlichsten Unterschied zwischen beiden organischen Reichen gibt das mit Muskulatur so reich begabte Sinnesorgan des Geschmackes.

Kunst und Technik in der Zubereitung der verschiedenen Sinnesgenüsse.

Der Geschmacksinn zeichnet sich vor allen andern Sinnen unter physiologischen sowie pathologischen Verhältnissen besonders aus.

Er erwacht am frühesten und schwindet kaum ganz. Im Alter nimmt die Hör- und Sehschärfe ab, aber nicht die des Geschmackes. Obersteiner[1]) nimmt freilich an, dass es bei alten Leuten manchmal zu einer recht beträchtlichen Herabsetzung der Schmeckfähigkeit kommt. Allein Hyrtl macht schon darauf aufmerksam, dass der Geschmack sich im Alter sogar noch bessere.

Darauf hat der Arzt sogar seine besondere Aufmerksamkeit bei der Beratung von Greisen und Greisinnen zu legen, da für sie die Sinnesgenüsse des Gaumens die einzigen oder die hauptsächlichsten werden.

In pathologischen Fällen erkranken alle anderen Sinnesorgane mit alleiniger Ausnahme des Geschmackes sehr schnell und überaus leicht. Schon die häufige Kinderkrankheit des Keuchhustens kann ausreichen, vollständige Erblindung und Ertaubung herbeizuführen, wie Baginsky[2]) jüngst schildert.

Von allen Sinnen ist das Gehör dasjenige Sinnesorgan, das bei konstitutionellen Erkrankungen am allerehesten in Mitleidenschaft gezogen wird. Es bedingt schon die Erlernung der einen Funktion der Zunge, der Sprache, durchaus ein ganz normales Gehör, dermassen, wie schon das normale Funktionieren der Zunge für den Geschmack auf die Mitwirkung des Geruchssinnes angewiesen ist. Freilich erhalten unsere bisherigen Anschauungen hierüber durch die neuen Untersuchungen von Denker[3]) keine Stütze. Da Denker neuerdings im

---

[1]) Obersteiner, „Zur vergleichenden Psychologie der verschiedenen Sinnesqualitäten". 1905. XXXVII. Grenzfragen des Nerven- und Seelenlebens. p. 49.

[2]) „Vollkommene Erblindung, Vertaubung und beginnende Idiotie nach Keuchhusten bei einem kleinen Kinde." Berl. med. Gesellschaft 9. I. 1907.

[3]) „Das Gehörorgan und die Sprechwerkzeuge der Papageien". Eine vergleichend anatomisch-physiologische Studie von Prof. Denker. Erlangen 1907. Wiesbaden. J. F. Bergmann.

Bau des Ohres auch beim Papagei, der doch unter allen Tieren die menschliche Sprache am vollkommensten nachzuahmen vermag, keine wesentliche Abweichung von demjenigen bei den übrigen Vögel gefunden hat, so meint er, dass die Fähigkeit der Papageien, zu sprechen, überhaupt nicht durch die spezielle Formanlage des Papageiohres bedingt sei. Er sieht deren bevorzugte Befähigung vielmehr in dem Bau der Zunge und der Sprechwerkzeuge begründet. Grade der Vergleich der Zunge vom kleinsten Papagei, dem Wellenpapagei, mit derjenigen vom Kanarienvogel zeigt, welche ausserordentlich komplizierte und mächtige Entwicklung die Zungenmuskulatur beim Papagei den übrigen Vögeln gegenüber erlangt hat.

Jedenfalls ist, wie schon Celsus hervorhebt, „die Gefahr der Krankheiten bei den Ohrenkrankheiten grösser als bei den Augenkrankheiten, denn die Fehler der Augen schaden nur den Augen, die Entzündung der Ohren führt aber bisweilen schwere Krankheiten und den Tod herbei."

Bei den verschiedensten Erkrankungen, Diabetes, Gicht, Chlorose, Anämie, Leukämie u. a. m. treten Sehstörungen auf, wie Schultz-Zehden[1]) hervorhebt.

Der Geschmack hingegen ist dasjenige Sinnesorgan, das objektiv am seltensten und am wenigsten leidet. Zugleich ist aber der Geschmack gerade dasjenige, was im subjektiven Sinne am allerehesten und am allermeisten in Mitleidenschaft gezogen wird. Appetitlosigkeit ist am schwersten zu bekämpfen und daher für die Genesung und das Leben das gefährlichste Zeichen. Kein Sinn hat so mannigfache und so innige Beziehungen zum Wohlbefinden wie der Geschmack.

Blindgeborene und taubgeborene, geruchlose Individuen gibt es auch unter den Menschen. In gewissem Sinne lässt sich sogar behaupten, dass der Säugling zunächst blind und taub für die Umgebung ist. Manche sehende Tiere sind sogar unter normalen physiologischen Verhältnissen auch im späteren Leben noch zeitweise blind, wie z. B. die Schlangen, welche stets während der Häutung erblinden, da das Auge sich mit häutet.

Hingegen ist noch nicht ein einziger Fall von einem vollständig Geschmacklosen bisher beobachtet worden. Ja selbst Missgeburten besitzen ein feines Geschmacksvermögen.

Das Seelenleben der Blinden, Tauben, Sinnlosen kann wohl eine hohe Stufe erreichen, wie der blinde Musikschriftsteller in Berlin Dr. Hohenemser[2]) jüngst gezeigt hat. Allein nicht mit Unrecht

[1]) Therapeutische Monatsh. 1907.

[2]) „Das Seelenleben der Blindgeborenen". Berl. Psych. Gesellsch. Febr. 1907.

bezeichnen alle Sprachen mit dem Geschmacklosen den jeder höheren Sinnestätigkeit Unfähigen und Unbegabten.

Um so seltsamer ist das Verhältnis der Anwendung von Ersatzmitteln oder Unterstützungsmitteln der einzelnen Sinne bei Erkrankungen.

Uralt ist die Kenntnis der Gläser und Brillen. Selbst die Verwendung von künstlichen Augen bei Mumien und Statuen kennt schon die alte Welt, wie Hirschberg[1]) zeigt, und auch die Verwendung von künstlichen Augen am lebenden Menschen ist viele Jahrhunderte alt. Die jetzt allgemein gebräuchliche Blindenschrift, die von dem blinden Blindenlehrer Louis Braille erfunden ist, hat bald ein Alter von hundert Jahren.

Auch der Ohrenarzt verwendet seit langen Zeiten verschiedenste Ersatzmittel. Zu künstlichem Trommelfell verwendet Hamm[2]) Hartparaffin, B. Gomperz[3]) stellt künstliche Trommelfelle aus Paraffin und Silber her.

Künstliche Schmeckstoffe jedoch sind in auffallend geringem Masse beachtet und jedenfalls gar nicht gewürdigt worden. Es ist nicht nur für die Kranken, sondern für den gesamten Fortschritt dieses Wissensgebietes nachteilig, dass der Gebrauch und Vertrieb von Schmeckstoffen, wie Saccharin und anderen Süssstoffen, überhaupt gesetzlich beschränkt und gar verboten wurde. Die Herstellung von künstlichen Schmeckstoffen zu fördern, bedeutete einen Fortschritt, und einen Rückschritt, durch Gesetze, wie das Süssstoffgesetz, Wissenschaft und Industrie zu hemmen. Verdienstlich wäre es, wenn statt dessen lieber die künstlichen Nährpräparate gesetzlich verboten würden.

Es ist seltsam, wie Wissenschaft und Kunst, das Künstliche und das Künstlerische sich zu einander auf den Gebieten verhalten, welche dem Geruch und dem Geschmack Sinnesgenüsse und Kunstgenüsse, natürliche und künstliche Sinnesgenüsse bieten.

Alle Fabrikate der Parfümerie, welche sich einer Beliebtheit erfreuen, sind französischen oder englischen Ursprungs. Die Stätte der Produktion der durch die Natur gebildeten, der pflanzlichen Riechstoffe, ist eben das Ausland, zumal Frankreich. Der Kampf gegen die französische und englische Konkurrenz begann seitens der deutschen Fabrikanten, als in den siebziger Jahren mit dem Bedarf an Luxus-

---

[1]) „Geschichtliche Bemerkung über künstliche Augen". Zentralbl. f. Augenheilkunde, Nr. 12, 1907.

[2]) Deutsche med. Wochenschr., Februar 1906.

[3]) „Ueber künstliche Trommelfelle aus Paraffin und Silber". Deutsche med. Wochenschr., 20. Dezbr. 1906, p. 2065. — „Neue künstliche Trommelfelle". 1902. Naturforscherversammlung, Karlsbad.

artikeln auch der an Erzeugnissen der Parfümindustrie bedeutend wuchs, und damit die deutschen Industriellen auch Marken deutscher Herkunft und deutscher Bezeichnung in den Handel brachten. Aber die Einführung deutscher Waren war ausserordentlich erschwert, da die ausländischen Fabrikanten den deutschen an Ruf und Erfahrung bedeutend überlegen waren. Eine neue Hilfe ward den Deutschen durch die Wissenschaft. War es das Ausland, zumal Frankreich, dem die Gunst des Klimas die natürlichen Riechstoffe in Hülle bietet, so waren es fast ausschliesslich deutsche Forscher, welche auf dem Gebiete der Wissenschaft der Riechstoffchemie Unvergleichliches geleistet und die künstlichen Riechstoffe geschaffen haben. So wurde für die Entwicklung der Riechstoffindustrie und damit für die Unabhängigkeit der Parfümindustrie vom Ausland ein wesentlicher Fortschritt angebahnt. Allein trotz alledem bleiben doch immer noch für den Kenner, der sich wirklich Sinnesgenüsse verschaffen will, die ausländischen Fabrikate die beliebtesten. Für eine kleine Flasche feinen französischen Parfüms zahlt man ohne Bedenken 12—20 Mk. Wenn von einigen Seiten dagegen geeifert wird, dass es ein trauriges Zeichen für unser deutsches Nationalgefühl ist, dass die Wohlhabenden noch heute fast ausschliesslich französische Wohlgerüche und Seifen verwenden, eine Klage, die sich so oft auch bei anderen Gelegenheiten wiederholt z. B. bei den Bestrebungen derjenigen, welche die Sprache künstlich reinigen wollen, so zeigt dies immer nur das Eine, wie sehr man den Kernpunkt der ganzen Frage missversteht.

Dieselbe Beobachtung kann man im Bereiche der Sinnesgenüsse des Geschmacks machen. Die französische Küche ist und bleibt die massgebende. Kein Land ist eben der Feinschmeckerei günstiger als Frankreich. Der Süden liefert Weine und Früchte, der Westen Fische und Austern, der Norden Schlachtvieh und Butter, der Osten Wild und Geflügel. Nicht mit Unrecht sagt jeder noch so nationalstolze Nichtfranzose, man lebt wie „Gott in Frankreich".

Dem von der Natur so reichlich mit den natürlichen Genüssen verwöhnten Frankreich steht Deutschlands Wissenschaft gegenüber; deutsche Forschung war es wiederum, der es gelang, den ersten künstlichen Schmeckstoff herzustellen.

Allein trotz alledem sind und bleiben doch die Sinnesgenüsse, welche die deutsche Technik in der Herstellung von Surrogaten, künstlichen Nährpräparaten zu bieten vermögen, gegenüber denjenigen weit zurück, welche die französische Kunst in der Zubereitung von natürlichen Genussmitteln liefert. Es beruht auf physiologischer Unwissenheit, wenn man auch nur den Genuss vom deutschen Sekt mit dem des französischen vergleichen oder wenn

man die der gesamten Weltkonkurrenz weit überlegene Schweizer Schokoladenfabrikation nicht anerkennen wollte.

Es kann gar kein grösserer Unterschied gedacht werden, als in dem Verhältnis der Technik zur Kunst gelegen ist, die einerseits Sinnesgenüsse und Kunstgenüsse dem Geschmack, andererseits dem Gehör darbietet.

Eine interessante Veranstaltung bot in dieser Hinsicht kürzlich (im März 1907) in Berlin (im Mozart-Saal) die Phonolagesellschaft. Es handelte sich um nichts geringeres als um einen Wettstreit zwischen dem Phonolaspiel und dem Klavierspiel von Künstlerhand, also zwischen Technik und Kunst. Zum Richter in diesem Wettkampf war das Publikum selber ausersehen. Nachdem eine Anzahl von Piecen an der Phonola vorgetragen war, wurde die Bühne verdeckt, und es erfolgte ein Wechselspiel von acht Piecen von Künstlerhand und Phonola. Das neue Instrument sollte nun zeigen, ob es imstande ist, den Eindruck des natürlichen Klavierspiels zu erwecken und die Leistungen eines Pianovirtuosen und Künstlers nachzuahmen oder annähernd zu erreichen. Den Zuhörern wurden Bogen zur Verfügung gestellt, auf denen sie jede Piece verzeichneten, ob sie Phonola oder Handspiel annahmen. Die Saaldiener sammelten dann diese Kritiken. Selbstverständlich fand das Spiel auf der verdeckten Bühne unter schärfster und einwandfreier Kontrolle statt. Das Ergebnis der Proben war, dass der Unterschied, auf den es ankam, überraschend oft nicht wahrgenommen war, und der Zuhörer sich hatte irreführen lassen. Den Nachweis seiner Berechtigung hat damit das neue Instrument vor aller Oeffentlichkeit glänzend erbracht.

Die moderne Technik hat durch die in ihrer Art einzig dastehende Vereinigung technischen und künstlerischen Schaffens das Vollendetste geleistet, das man sich überhaupt nur denken kann. Der Ruhm der Erfindung kommt dem Lande zu, das einen Bach, Beethoven, einen Schumann und einen Wagner hervorgebracht hat, unserm deutschen Vaterlande. In den Künstlernotenrollen prägt sich die Komposition der Künstler bis in die kleinsten Einzelheiten, durchgeistigt von der Individualität der Künstler, plastisch aus, so dass es nur zu bedauern ist, dass diese Erfindungen noch nicht zu Lebzeiten eines Bach, eines Beethoven oder Schumann gemacht waren. Der Wert der Erfindung liegt nicht nur auf musikalischem Gebiet, sondern bedeutet auch einen hohen seelischen Gewinn. So vermag die Kunst der Musik dank der Vervollkommnung der Technik, dank der Fortschritte in den Wissenschaften, in der Physik und in der Physiologie des Gehörssinnes, uns Genüsse zu bereiten, die man früher auch nicht im entferntesten erhoffen durfte. Es ist gewiss kein Zufall, dass dies

erst möglich war, seitdem sich die Vertreter der verschiedensten heterogenen Gattungen, Künstler und Techniker, Physiker und Physiologen wie Helmholtz, Philosophen und Psychologen wie Stumpf[1]), zur Lösung der Probleme vereinigt hatten.

Auf keinem Gebiete fehlt ein solches gemeinsames Vorgehen der betreffenden fachmännischen Kreise mehr als auf demjenigen der Kunst, welche dem Geschmackssinn schmeichelt. Ist auch die Kochkunst schon weit gediehen, die Technik dieses Wissenszweiges für Kranke hat sich noch nicht über die allerersten Anfänge erhoben. Das zeigen die Bestrebungen der rührigen Industrie der künstlichen Nährmittel und Nährpräparate, noch mehr die der Industrie der künstlichen Geschmacksmittel und Genussmittel, ihrer Surrogate und Ersatzmittel. Das eine künstliche Geschmacksmittel für die eine Geschmacksqualität, die allein oder doch vorzugsweise in Betracht kommt, Saccharin, kann doch nicht im entferntesten mit dem natürlichen Süssstoff wetteifern. Es wird doch niemals der Feinschmecker dem künstlichen Süssstoff den Vorzug geben. Das ist so wenig der Fall, dass selbst der gleichgültigste Mensch, auch in Krankheitszuständen, dem der Genuss sogar ärztlicherseits angeordnet ist, ja selbst das Tier den künstlichen Süssstoff nicht nur verschmäht, sondern auf seinen Genuss lieber ganz verzichtet. Das künstliche Geschmacksmittel ist eben gar kein Genussmittel, sondern das gerade Gegenteil, so dass es nicht beliebt und gesucht, sondern lieber gemieden wird. Eine längere Anwendung oder gewaltsame Aufnötigung verlegt sogar den Appetit, kann zum Erbrechen des bereits vorher Genossenen oder zur Appetitlosigkeit gegenüber der Aufnahme anderer Nahrung führen.

Dazu kommt aber noch, dass die Gesetzgebung die Entwicklung dieses Zweiges ausserordentlich durch das Süssstoffgesetz hemmt, ja unmöglich macht.

Aber auch die Physiologie des Geschmacksinnes ist von der Wissenschaft zu wenig beachtet, so grosses Ansehen auch die Genüsse seitens dieses Sinnes von jeher überall besitzen.

So kommt es, dass die Kunst, welche dem Geschmacksinne Genüsse bereitet, in jeder Weise zurückgeblieben ist. Es ist ganz unglaublich, in welchem ganz unwürdigen Zustand die Kochkunst in den Krankenhäusern, selbst den bedeutendsten und modernsten Krankenhäusern der grössten Weltstädte, kaiserlich und königlicher Residenzstädte, ausgeübt wird. Dabei ist die Fürsorge der Bereitung von Sinnesgenüssen für die höchste und wichtigste Körperhöhle, für die

[1]) „Lehre von den Tonempfindungen als physiologische Grundlage für die Theorie der Musik".

Mundhöhle, die bedeutendste. Darauf deutet schon die Mannigfaltigkeit der Ausdrücke, die der allgemeine Sprachgebrauch dem Munde entnommen hat, wie „munden", „mundgerecht", „Mundküche", „Mundkoch", cuisiner de la bouche, „Mundschenk", „Mundbedarf", munitions de bouche, „Mundportion", „Mundraub", „den Mund vollnehmen" u. a. m.

Die merkwürdige Gegensätzlichkeit in der Entwicklung der Technik auf dem Sinnesgebiet des Geschmackes gegenüber derjenigen anderer Gebiete hängt mit der Gegensätzlichkeit dieses Gegenstandes gegenüber allen andern Materien zusammen. Es sucht nämlich die Kunst des Kochs dem Geschmacke nicht durch chemisch isolierte Schmeckstoffe, sondern vielmehr durch mechanische Mischungen zu huldigen; ganz im Gegensatz dazu verfährt die Kunst, die dem Gesicht schmeichelt, die Färbekunst.

Die moderne Färbekunst verschmäht es immer mehr, den erwünschten Farbenton durch mechanische Mischung verschiedener Farbstoffe zu gewinnen; es ist derselbe Farbstoff, in welchem sie, je nach dem Ziel, das sie gerade erstrebt, eine verschiedene chemische Veränderung vornimmt. Die moderne Industrie der Färberei sucht ihre Zwecke nicht mehr ausschliesslich durch mechanische Mischung verschiedener Ingredienzen in der Küpe zu erreichen, sondern durch chemische Veränderungen am Molekül des Farbstoffes selbst. Die Farbstoffchemie ist ein umfangreiches Gebiet geworden, sie bezieht sich auf die organische Materie. Die organisierte Materie hat zur Farbstoffchemie ebenfalls wichtige Beziehungen. Diese Beziehungen zwischen der organisierten Materie und den Farbstoffen der Chemie gestattet sogar einen tiefen Einblick in den feinsten Bau der lebenden Zelle. Der Lösung dieser Probleme ist eine ganz eigenartige Stätte wissenschaftlicher Forschung gewidmet, das „Speyer-Haus" in Frankfurt a. M.

In derselben Richtung bewegt sich auch der Fortschritt in der Heilmittellehre. Freilich für den Erwerb der wichtigeren Heilmittel ist der Arzneischatz noch immer auf den Organismus der Pflanze angewiesen. Deshalb wurden auch früher botanische Gärten mit Vorliebe in solcher Nähe bei Krankenhäusern errichtet, dass sie unmittelbar einen Teil ihrer Samen und Kräuter in die Apotheke abführen konnten. Der weitaus grösste Teil des ganzen Arzneischatzes wurde der Flora entnommen.

Nunmehr treten an Stelle des Pflanzenrohstoffes chemische Verbindungen. Chemische Laboratorien liefern die Arzneistoffe. Durch Umbildungen bekannter Verbindungen, durch Synthese oder gar aus Elementen selber sucht die moderne Chemie Arzneien aufzubauen. Die Heilmittel entstammen nicht mehr der mechanischen Mischung in der

Phiole des Apothekers, sondern der chemischen Synthese in der Retorte des Chemikers.

Ganz entgegengesetzt sind die Ziele der Kochkunst gerichtet. Diese Eigentümlichkeit in der Kunst des Koches hängt mit der Eigentümlichkeit des Sinnes zusammen, dem diese Kunst dient. Geschmack besitzen alle höheren Tiere, auch in der Kunstfertigkeit bringen es manche Tiere recht weit. Allein eine Kunst ist es, welche der Mensch vor dem Tier voraus hat. Das ist die Kochkunst. Gerade das Kochen ist dasjenige, was Mensch und Tier unterscheidet. Grade der Gebrauch des Feuers ist es, was Mensch und Tier trennt. Kommt dieses Unterscheidungsmerkmal doch sogar anatomisch zum Ausdruck, insofern der Mensch das einzige Tier ist, das durch den Gebrauch des Feuers kohlengeschwärzte Lungen hat.

Mit der Sprache, der einen Funktion der Zunge, mit der Redekunst, ist es also die Kochkunst, die Kunst, welche dem zweiten Sinne der Zunge, schmeichelt, die das Unterscheidungsmerkmal zwischen Mensch und Tier abgibt. Deshalb ist auch die Kunst des Kochs ebenso wie die Kunst des Redners, Wissenschaft und Kunst zugleich.

Anhang.

Eingabe der Handwerkskammer Hannover.
Antwort auf die vorstehende Eingabe.
Denkschrift des Internationalen Verbandes der Köche.
Eingabe des Verbandes deutscher Köche, des Internationalen Verbandes der Köche, der Köche-Innungen zu Berlin und Breslau, betreffend die Zugehörigkeit des Kochgewerbes zum Handwerk.
Antwort des Reichskanzlers.
Petition an den Reichskanzler betreffs der Ruhezeiten.
Gesuch des Verbandes deutscher Köche zu Berlin um Abstellung von gesundheitsschädlichen Mängeln in Küchenräumen.
Antrag des Vereins Berliner Köche betreffend Sanierung der Küchenräume.

Der Vorort
des
Deutschen Handwerks- und
Gewerbekammertages.

Hannover, im Mai 1904.

Betrifft:
Resolution des 4. Deutschen Handwerks- und Gewerbekammertages zur Anerkennung der Köche als Handwerker.

Anlage: Denkschrift des Internationalen Verbandes der Köche zu Frankfurt a. M.

Euer Exzellenz

beehrt sich der unterzeichnete Vorort des Deutschen Kammertages in Ausführung eines Beschlusses des 4. Deutschen Handwerks- und Gewerbekammertages nachstehende Resolution ehrerbietigst zu überreichen:

Der 4. Deutsche Handwerks- und Gewerbekammertag erklärt:

1. Das Gewerbe der Köche wird allgemein im deutschen Handwerkerstande als demselben zugehörig anerkannt.
2. Diese Auffassung ist begründet durch die handwerksmässige, selbständige Ausübung dieses Gewerbes in seiner neuzeitlichen Entwicklung.

3. Demzufolge treffen die gesetzlichen Bestimmungen, welche die Verhältnisse des Handwerks regeln, auch auf das Gewerbe der Köche zu.
4. Der Vorort der Deutschen Handwerks- und Gewerbekammern wird beauftragt, diesen Beschluss den Regierungen der Deutschen Bundesstaaten mitzuteilen mit dem Ersuchen, diejenigen landesgesetzlichen Bestimmungen, welche diesem Beschlusse entgegenstehen, aufheben und die Köche als Handwerker anerkennen zu wollen.

Nach einem Bescheide Euer Exzellenz (bezw. des Herrn preussischen Ministers für Handel und Gewerbe) vom 12. Februar 1902 — J.-Nr. III a 721 — ist das Gewerbe der Köche nicht zum Handwerk zu rechnen, da es auch in früheren Zeiten nicht dazu gerechnet worden ist. Das ist tatsächlich nicht für ganz Deutschland zutreffend, denn in mehreren deutschen Bundesstaaten sind die Köche seit langem als Handwerker anerkannt, und beim Münchener Kammertage war u. a. eine Innungsfahne im Sitzungssaale befestigt, welche die Inschrift trug: „Löbliches Handwerk der Stadtköche 1736". Die Auffassung des erwähnten Erlasses findet aber auch in der Gewerbeordnung keine Stütze. Denn weder in der Handwerkernovelle von 1897 noch in der übrigen Gewerbeordnung wird es ausgesprochen, dass die durch sie bezweckte Organisation und Förderung des Handwerks nur denjenigen Handwerkern zugute kommen sollen, die schon von alters her zum zünftigen Handwerk gerechnet wurden. Man kann deshalb aus der einstigen Nichtzugehörigkeit eines Gewerbes zum zünftigen Handwerk nicht folgern, dass es auch jetzt ohne weiteres auszuschliessen wäre, um so weniger, als in neuerer Zeit eine ganze Reihe neuer Gewerbebetriebe entstanden, die ohne Zweifel dem Handwerk zuzurechnen sind, wie z. B. die Beleuchtungs- und Bewässerungsinstallation.

Es kann nur darauf ankommen, zu untersuchen, ob die wesentlichen Merkmale, die ein Gewerbe als Handwerk charakterisieren, bei den Köchen heute vorhanden sind. Das Handwerk nimmt die Be- und Verarbeitung seiner Materialien im wesentlichen mit der Hand vor. Die Köche sind Leute, die für diese Tätigkeit durch einen geregelten Lehrgang sich vorbereitet haben. Dieses Merkmal weist, wie allgemein anerkannt wird, das Gewerbe der Köche ebenso wie das der Bäcker und Konditoren auf, mit denen es auch sonst im Wesen verwandt ist. Es zeigt ferner seit alters die drei Stufen des handwerksmässigen Bildungszwanges als Lehrling, Geselle oder Meister.

Ist demnach das Gewerbe der Köche seinem inneren Wesen nach ohne Zweifel ein Handwerk, so kann es diese Eigenschaft nicht verlieren, weil es häufig mit dem Gastwirtsgewerbe verbunden auftritt.

Denn der Küchenbetrieb steht innerhalb des Gastwirtschaftsbetriebes rein fachlich und ganz unabhängig da, die Küche bildet stets eine geschlossene Abteilung, die unter einem Küchenmeister selbständig mit gelerntem Personal arbeitet, was in den übrigen Teilen des Geschäfts keineswegs der Fall zu sein braucht. Der Küchenbetrieb einer Gastwirtschaft hebt sich somit streng von dem übrigen Betriebe ab, dadurch schon seine innere Verschiedenheit von demselben bekundend, weshalb es auch nicht angängig sein dürfte, ihn als blosse Abart des Gastwirtsgewerbes zu bezeichnen. Man findet zudem heute häufig solche kombinierte Handwerksbetriebe, z. B. Handwerk mit einem rein kaufmännischen Geschäft verbunden, Buchdruckereien mit Buchbinderei, Maschinenfabriken und Hüttenbetriebe mit Schreinerei und Schlosserei vereinigt usw., ohne dass dadurch, an sich betrachtet, diese eingegliederten Erwerbstätigkeiten aufhören, Handwerker zu sein. Es kommt aber ausserdem in Widerlegung der begrifflichen Auffassung des Kochgewerbes durch den erwähnten Bescheid vom 12. Februar 1902 hinzu, dass das Kochgewerbe auch ausserhalb des Gastwirtsgewerbes häufig vorkommt. Es sei erinnert an die zahlreichen Stadtköche, Oekonomen in Logen und Kasinos, die mit dem Gastwirtsgewerbe gar nichts zu tun haben. Diese bilden eine stetig wachsende Kategorie von durchaus selbständigen Gewerbetreibenden, die nicht einfach unter den Begriff eines Hilfsgewerbes oder einer Abart des Gastwirtsgewerbes zu fassen ist.

Neben der rein fachlichen Begründung darf aber auch die praktische nicht unbeachtet bleiben. Der Geist, welcher die Neuorganisation des Handwerks geboren hat, verlangt eine andere Entscheidung. Organisation und Bildung sind die Mittel, durch die dem Handwerk nach dem Willen des Gesetzgebers zur Gesundung verholfen werden soll, und von diesem Geist ist die moderne Handwerkerbewegung erfüllt. Die Köcheinnungen wuchsen schnell unter seiner Herrschaft z. T. auf die doppelte Mitgliederzahl. Es bildeten sich neue Innungen in Leipzig und Dresden, in Breslau, Hannover und anderen Orten waren solche in der Bildung begriffen. Da nahm ihnen der Erlass vom 12. Februar 1902 die öffentlich-rechtlichen Befugnisse, die nur den Handwerkerinnungen zustehen, und raubte ihnen das Hauptarbeitsfeld, welches sie sich ausersehen hatten: die Beseitigung der höchst ungesunden Lehrlingszüchtung und gemeinsame Arbeit für die Interessen des Standes unter Anlehnung an die Handwerkernovelle von 1897.

Wie notwendig es ist, dass gerade auf die Köche die strengeren Vorschriften des § 129 über die Befugnis zur Anleitung von Lehrlingen Anwendung finden, zeigen die heutigen Verhältnisse, wie sie in mehreren Petitionen von Kochverbänden, einmal in einer Eingabe der

Köcheinnung für Berlin an den Vorstand der Berliner Handwerkskammer vom 13. Mai 1903, dann in einer Petition an den Herrn Minister für Handel und Gewerbe seitens des Verbandes Deutscher Köche auf Grund eines Beschlusses auf dem Verbandstage vom 1. Mai 1902 zum Ausdruck kommen, zur Genüge. Es liegt schliesslich auch ein eminentes öffentliches Interesse vor, dass in einem Gewerbe, welches die Bereitung von Speisen betreibt, die der menschlichen Nahrung dienen, geordnete Verhältnisse herrschen. Sind die Köche nicht Handwerker, so ist es möglich, dass fachlich sehr mangelhaft qualifizierte Leute die Lehrlinge oft noch in bedeutender Zahl ausbilden, die dann nach vollendeter Lehrzeit nur das Proletariat und die Zahl der Unzufriedenen vergrössern. Denn ihre fachliche und allgemeine Bildung bleibt so mangelhaft, dass sie in ihrem Berufe nicht vorwärts kommen können. Gastwirte stellen ohne weiteres Kochlehrlinge ein, grosse Hotels und Restaurants nehmen Lehrlinge an, um für grobe und schablonenmässige Arbeit unbezahlte Arbeitskräfte zu gewinnen und das hohe Lehrgeld ohne nennenswerte Gegenleistung einzustreichen. Die Ausbildung der Köche kann deshalb heute nicht ernst genug überwacht werden.

Es entspricht also nicht dem Geist, der die moderne Handwerksbewegung durchzieht, wenn den langen und eifrigen Bestrebungen des Kochgewerbes, sich auf eine gesunde, eine förderliche Entwicklung gewährleistende Basis zu stellen, entgegengetreten wird. Das Interesse an der Schaffung gedeihlicher Verhältnisse, das sich besonders in der Einrichtung von Fachschulen, Prüfungsausschüssen und dergleichen kundzugeben begann, erlahmt zum grossen Schaden des Kochgewerbes und zur Freude der zahlreichen Gegner des Handwerks. Das Handwerk wird durch solche Massnahmen in seinem Vertrauen auf das Wohlwollen der Regierung erschüttert, insbesondere da durch die Erfüllung solcher Wünsche die Interessen anderer Erwerbsgruppen gar nicht geschädigt werden können, sondern nur ein höchst anerkennenswertes Streben eines Standes im eigensten und allgemeinen Interesse verhindert wird. Diese Auffassung gewinnt um so mehr Boden, als mehrere deutsche Bundesstaaten die Köche als Handwerker anerkennen.

Der Deutsche Handwerks- und Gewerbekammertag bittet deshalb diejenigen landesgesetzlichen Bestimmungen oder Verwaltungsanordnungen, welche die Köche nicht als Handwerker anerkennen, aufzuheben.

Handwerkskammer zu Hannover
Als Vorort des Deutschen Handwerks- und
Gewerbekammertages.

H. Plate, Vorsitzender. Dr. E. Wienbeck, Sekretär.

Antwort auf vorstehende Eingabe.

Der Minister
für
Handel und Gewerbe.
J.No. IIIa 7254.

Berlin, den 25. August 1904.

Auf die Eingabe vom 17. August d. Js. — J.No. 216 V. — erwidere ich der Handwerkskammer, dass ich auch nach nochmaliger Erwägung meinen in dem Erlass vom 12. Februar 1902 dargelegten Standpunkt, wonach das Gewerbe der Köche nicht zum Handwerk zu rechnen ist, nicht ändern kann.

Im Auftrage:
gez. Neuhaus.

An
die Handwerkskammer
Hannover.

Denkschrift des Internationalen Verbandes der Köche, Sitz Frankfurt a. M.,

zu der Frage:

Warum will der Koch dem Handwerk resp. dem Kunsthandwerk unterstellt sein?

Seit den letzten 10 Jahren ist man in den Handwerkerkreisen zu der Ueberzeugung gelangt, dass gesunde und durchgreifende Massnahmen zur Hebung des Handwerks nur durch eine gesetzliche Organisation zu erlangen sind. Die Reichsregierung hat diesem Verlangen auch ohne Bedenken zugestimmt und ein spezielles Handwerkergesetz geschaffen, das die Gründung und Sanktionierung von Handwerkskammern und Innungen bezweckte, was vom gesamten Handwerkerstande freudig begrüsst wurde. Die Regierung war längst überzeugt, dass sie dem Handwerk helfen musste, und dass nur durch ihr eigenes Eingreifen wieder eine Situation geschaffen werden konnte, die das Handwerk wieder zu Blühen und Gedeihen bringen kann. Die Handwerkskammern haben es sich dann angelegen sein lassen, mit allen Mitteln ihrer Aufgabe gerecht zu werden, und an ihrer energischen Tätigkeit kann der Handwerker schon heute eine merkliche Besserung seiner Lage konstatieren.

Im Kochgewerbe selbst wurde speziell seitens der erfahrenen älteren Berufsgenossen seinerzeit das Inkrafttreten des Gesetzes mit Freuden begrüsst, und allgemein versprach man sich von der Tätigkeit der Handwerkskammern auch für unser Gewerbe das Beste. Sämtliche bestehenden Vereine und Verbände erklärten sich sofort be-

reit, die Handwerkskammern zu unterstützen und durch ihre Fachblätter die Berufsgenossen zu belehren. Wie ein Blitz aus heiterm Himmel traf daher auch das gesamte deutsche Kochgewerbe die Nachricht, dass die preussische Regierung das Kochgewerbe als nicht zum Handwerk gehörig betrachte, welcher Ansicht sich alsdann die Mehrzahl der anderen Regierungen anschloss.

Alle Hoffnung auf eine Besserung der trostlosen Zustände in unserem Gewerbe war durch diese Verfügung mit einem Schlage vernichtet, denn mit unserem guten Willen allein ist nichts zu erreichen. Wie soll es uns möglich sein, Ordnung in das Lehrlingswesen unseres Gewerbes zu bringen, wenn wir das Gesetz nicht hinter uns haben, wenn die Regierung unser Gewerbe der Ausbeutung geradezu preisgibt.

Wenn man bedenkt, dass der grösste Teil der Menschheit heute auf die Gasthäuser, Restaurationen und Speiseanstalten angewiesen ist, und wenn man in Betracht zieht, welche Aufmerksamkeit im übrigen seitens der Regierung der Ernährungsfrage gewidmet wird, so erscheint es fast unglaublich, dass unserem Gewerbe eine solche geringe Berücksichtigung durch die Regierung zuteil wird. Von der Bildung, den Kenntnissen und Erfahrungen der Köche hängt die richtige Ernährung von Millionen Menschen ab, und wenn die Regierung dem Kochgewerbe unter die Arme greift, so hat sie damit ein grosses Stück der Ernährungsfrage gelöst.

Wie es heute im Kochgewerbe aussieht, in welch trauriger Weise die Ausbildung der jungen Berufsgenossen vielfach vor sich geht, und welche Gefahr dadurch für die Ernährung eines grossen Teiles der Menschheit gross gezogen wird, mögen die nachstehenden kurzen Schilderungen zeigen:

1. Es werden in vielen Geschäften junge Leute als Lehrlinge aufgenommen, in denen weder ein gelernter Koch noch eine andere Berufsperson der Küche vorsteht. Der junge Mann schöpft in diesen Betrieben seine Ausbildung aus den Kenntnissen einer sog. „Köchin", die in den wenigsten Fällen als solche ausgebildet wurde, sondern ihre Stellung und ihren Titel nur einem Zufall verdankt.

2. Noch zahlreicher als in den vorgenannten Betrieben finden sich aber Kochlehrlinge in solchen Betrieben, in denen ein junger Koch, der vielleicht kaum seine Ausbildung in einem der vorgeschriebenen fragwürdigen Lehrinstitute beendet hat, als Lehrmeister fungiert. Kein anderer Mensch kümmert sich um die Ausbildung dieser unglücklichen jungen Leute, die nachher mit ihrer geradezu jämmerlichen Ausbildung in die Welt gehen und Leben und Gesundheit ihrer Mitmenschen in Gefahr bringen. Nicht zu vergessen ist bei derartigen Lehrstellen auch, dass die jungen Leute darin moralisch herunter-

kommen, weil sich kein älterer Mensch, der in dieser Beziehung auf sie wirken könnte, um sie kümmert.

Durch die ständige Vermehrung der Speisewirtschaften kommen immer mehr junge Köche in die Lage, als selbständige Köche in solchen Geschäften arbeiten zu müssen. Wenn hiergegen auch im allgemeinen nichts einzuwenden ist, so muss doch energisch Protest dagegen erhoben werden, dass in solchen Betrieben auch Lehrlinge ausgebildet werden. Abhilfe kann hier nur die Unterstellung unseres Gewerbes unter das Handwerk schaffen, weil dann nur noch Lehrlinge in solchen Betrieben eingestellt werden dürfen, in denen ein geprüfter Küchenmeister tätig ist, oder wenigstens ein Küchenchef, dessen Alter und Vorbildung den Vorschriften des Handwerkergesetzes entspricht.

3. Die Lehrzeit ist bei nahezu der Hälfte der Köche, die zur Ausbildung gelangen, nicht nur als ungenügend, sondern als geradezu skandalös zu bezeichnen. Vielen Geschäften ist es nur darum zu tun, junge Hilfskräfte in der Küche zu haben, und deshalb sind einjährige Lehrzeiten, ja sogar halbjährige nicht selten. In vielen Fällen aber besteht überhaupt keine Lehrzeit. Man nimmt einen ausgelernten Konditorlehrling als sog. Volontär. Auf diese Weise hat das Geschäft einen billigen Pâtissier, den man hie und da etwas am Herde mitarbeiten lässt. Diese Methode ist hauptsächlich in vielen Saisongeschäften gang und gäbe. Am Schluss der Saison erhält der junge Mann ein Zeugnis, dass er in der Küche völlig ausgebildet sei und als Gehilfe gehen könne. Dann geht er weiter, verdirbt die Löhne, indem er sich billiger anbietet als die Köche, die ihre vorschriftsmässige Lehre bestanden haben, und sehr oft sieht man solch junge Leute schon bald darauf als Lehrmeister fungieren.

4. In zahlreichen Betrieben besteht eine ungehörige und einer sachgemässen Ausbildung hinderliche Lehrlingszüchterei. Einem Lehrmeister unterstehen oft 5—6, ja 10 Lehrlinge, deren Einstellung nur den Zweck hat, junge Arbeitskräfte zu sparen und hohe Lehrgelder einzuheimsen. Welche Früchte solche Massenausbildung bringt, dafür haben wir in unserem Gewerbe zahlreiche Beweise.

5. Durch das Fehlen jeder Gelegenheit zum Besuche einer Fachschule ist es den jungen Fachgenossen unmöglich gemacht, sich irgendwelche theoretischen Kenntnisse anzueignen, die doch gerade für das spätere Fortkommen in unserem Gewerbe so unbedingt erforderlich sind. Durch den langen und anstrengenden Dienst in der Küche verlernen sie sogar das in der Schule Gelernte, und mit Schreiben und Rechnen ist es daher bei vielen ausgelernten Fachgenossen sehr schlecht bestellt. Dieser Mangel ist dann die Ursache der leider nur zu oft vorkommenden Verluste und Ruine bei späterer Selbständigmachung.

Diese Schilderung der hauptsächlichsten Schäden in unserem Gewerbe dürfte genügen, um unser Verlangen nach behördlichem Schutz berechtigt erscheinen zu lassen. Nur durch die Unterstellung unter das Handwerk und damit unter das Handwerkergesetz wird es uns möglich gemacht, unter dem Schutze und der Aufsicht der Handwerkskammern unser Gewerbe so zu organisieren, dass wieder geordnete Zustände platzgreifen. Wird uns aber in dieser Weise nicht geholfen, dann werden die oben geschilderten Missstände immer tiefere Wurzeln fassen und das Gewerbe seinem Ruin entgegenführen.

Aus diesem Grunde würden wir gern den Künstlertitel mit dem Handwerkertitel vertauschen, um wieder zu dem früheren Ansehen unseres Standes zu gelangen. Die Resolution des Münchener Handwerkskammertages ist im ganzen deutschen Kochgewerbe freudig begrüsst worden, und allgemein erwartet man mit Spannung die nunmehrige Entscheidung der Regierungen, von denen das fernere Wohl und Wehe unseres Gewerbes abhängt.

Internationaler Verband der Köche
Sitz Frankfurt a. M.
A. Mathis, I. Vorsitzender.

Eingabe

des Verbandes deutscher Köche, E. V., (Sitz Berlin),
des Internationalen Verbandes der Köche (Sitz Frankfurt a. M.),
der Köche-Innungen zu Berlin und Breslau
betreffend
die Zugehörigkeit des Kochgewerbes zum Handwerk.

Der Koch als Handwerker.

Die Behandlung dieser für das Kochgewerbe so überaus wichtigen Frage an der Hand der Tatsachen.

Als am 1. April 1901 unter dem preussischen Ministerium Brefeld die Bestimmungen des Reichstages vom 26. Juli 1897, betreffend die §§ 126—133 G.-O. in Kraft traten, und als hierdurch den Handwerkern die Möglichkeit gegeben wurde, an der Hand des Gesetzes Ordnung in ihrem Beruf zu schaffen und insbesondere durch die Ueberwachung der Lehrlingsausbildung für sachgemässe Heranbildung des Berufsnachwuchses Sorge zu tragen, da zögerte — der schweren vorhandenen Schäden wohlbewusst — das gesamte Kochgewerbe keinen Augenblick, auch seinerseits die Vorteile wahrzunehmen, die das Gesetz bot. Zunächst auf Anregung der Berliner Köche-Innung und des Verbandes deutscher Köche, sodann unter tätiger Mitarbeit des Internationalen Verbandes der Köche und der mittlerweile neu entstandenen

Köche-Innungen zu Dresden, Leipzig und Breslau trat man allenthalben der Bildung der Gehilfenprüfungs-Ausschüsse näher. Die Handwerkskammer zu Berlin übertrug schon nach kurzer Zeit alle im Bezirke in Aussicht stehenden Lehrlingsprüfungen dem bereits bestehenden Prüfungsausschuss der Berliner Köche-Innung. Gleichzeitig ersuchte dieselbe Kammer um Gutachten betreffs der festzusetzenden Höchstzahl der Lehrlinge im Kammerbezirke und um Vorschläge für den Inhalt der Meisterprüfung. Zur selben Zeit stellte die Handwerkskammer zu Breslau an den Verein schlesischer Köche zu Breslau ein gleiches Ersuchen betreffs der Gehilfenprüfung. Alles war im besten Gange, vielerorten wurden Prüfungsordnungen genehmigt, und Prüfungskommissionen gebildet. In Berlin fand die erste Gehilfenprüfung auf Anweisung der Handwerkskammer statt.

Da erschien plötzlich unterm 16. Januar 1902 ein Erlass des neuen Handelsministers Herrn Möller, gerichtet an den Regierungspräsidenten zu Arnsberg, worin der Minister darauf aufmerksam machte, dass für Köche eine Meisterprüfungs-Ordnung nicht zu erlassen sei, da die Köche nicht zu den Handwerkern gehörten. Der Gegensatz zur Ansicht des Herrn Ministers Brefeld war Tatsache geworden. — In einem zweiten Erlass vom 12. Februar 1902 wird sodann diese Verfügung begründet: „Das Gewerbe der Köche sei in früheren Zeiten nicht zum zünftigen Handwerk gerechnet worden, und auch das allgemeine Landrecht, Teil 2, Titel 8, regele die Rechte und Pflichten der Köche gesondert von denen der Handwerker und Zünfte."

Dieser Begründung wurde seitens des Verbandes deutscher Köche durch eine Eingabe an den Herrn Handelsminister widersprochen, die ursprünglich in einer nachzusuchenden Audienz persönlich überreicht werden sollte, durch den Uebereifer des Rheinisch-Westfälischen Kochkunst-Vereins in Düsseldorf jedoch dem Herrn Minister bereits am 6. Mai als Eingabe dieses Vereins zuging. Das Ministerium antwortete hierauf unterm 22. Mai:

„dass die Verfügung vom 12. Februar auf Grund eingehender Erwägungen erlassen sei, und auch eine nochmalige Prüfung der Frage keinen Anlass gegeben habe, die Auffassung des Herrn Ministers zu ändern."

Gleichzeitig wurde darauf aufmerksam gemacht, „dass die Eingabe bei der Beurteilung der Wirkungen einer etwaigen Einbeziehung des Kochgewerbes in die Organisation des Handwerks von einer unwichtigen (soll wohl heissen unrichtigen) Voraussetzung ausgehe. Auch wenn man das Gewerbe der selbständigen Köche als Handwerk ansehen und dem § 129 ff. G.-O. unterstellen wolle, so würde eine Einwirkung auf die Lehrlingsausbildung in den Küchen der Gastwirt-

schaften und Hotels den Handwerkskammern versagt bleiben, da diese Küchen lediglich einen Bestandteil der betreffenden Gastwirtschaften pp. darstellen."

Nunmehr tat das deutsche Kochhandwerk einen weiteren Schritt und bat die Handwerkskammern, die den Bestrebungen von vornherein sehr wohlwollend gegenüber gestanden hatten, um Unterstützung. Diese wurde bereitwilligst gewährt. Insbesondere beschloss die Handwerkskammer Berlin, unsere bezügliche Eingabe dem Vorort Hannover für den nächsten Handwerks- und Gewerbekammertag (München) zu überweisen. Letzterer nahm daraufhin folgende Resolution an:

„1. Das Gewerbe der Köche wird allgemein im deutschen Handwerkerstand als demselben zugehörig anerkannt.
2. Diese Auffassung ist begründet durch die handwerksmässige, selbständige Ausübung dieses Gewerbes in seiner neuzeitlichen Entwicklung.
3. Demzufolge treffen die gesetzlichen Bestimmungen, welche die Verhältnisse des Handwerks regeln, auch für das Gewerbe der Köche zu.
4. Der Vorort der deutschen Handwerks- und Gewerbekammern wird beauftragt, diesen Beschluss den Regierungen der deutschen Bundesstaaten mitzuteilen, mit dem Ersuchen, diejenigen landesgesetzlichen Bestimmungen, welche diesem Beschluss entgegenstehen, aufzuheben und die Köche als Handwerker anerkennen zu wollen."

Auch der 12. Gewerbekammertag zu Eisenach beschloss unter Zustimmung des Vertreters des preussischen Handelsministers Geheimrat Wilhelmy, dass die Köche zu den Handwerkern gehören.

Im Mai 1904 ging dem Herrn Handelsminister diese Resolution ausführlich begründet und begleitet von einer Denkschrift des Internationalen Verbandes der Köche über denselben Gegenstand durch den Handwerks- und Gewerbekammertag zu und fand am 25. August desselben Jahres die Erwiderung, „dass der Herr Minister auch nach nochmaliger Erwägung seinen schon am 12. Februar 1902 dargelegten Standpunkt nicht ändern könne".

Die Handwerkerkammer knüpfte daran die Bemerkung, dass eine erneute Eingabe bisher nicht beabsichtigt sei. Nunmehr entschlossen sich die beiden Kochverbände und die Köcheinnungen zu gemeinschaftlichen Petitionen an Reichstag und preussisches Haus der Abgeordneten, die am 31. Dezember 1904 eingereicht und nach der üblichen Durcharbeitung in den Petitionskommissionen am 12. Mai bezw. 23. Mai im Plenum der hohen Häuser beraten wurden. In beiden

Fällen wurden die Eingaben dem Antrage der Kommissionen entsprechend durch Uebergang zur Tagesordnung erledigt.

Wenn wir nach dieser kurzen Darstellung des Verlaufes der ganzen Angelegenheit nunmehr zur Behandlung der Frage selbst übergehen, so müssen wir zunächst feststellen, dass gegen die Einreihung des Kochgewerbes unter das Handwerk eingewendet wird:

1. Das Gewerbe der Köche habe früher nicht zum zünftigen Handwerk gehört;
2. das Gewerbe der Köche sei nur als Hilfsgewerbe der Gastwirtschaft zu betrachten;
3. auch als Handwerker könnten die Köche nicht zu Zwangsinnungen zusammentreten;
4. Missstände im Lehrlingswesen könnten schon auf Grund der §§ 126—128 G.-O. abgestellt werden;
5. die gewünschte Abhilfe könne nur durch entsprechende neue Vorschrift der Gewerbeordnung geschaffen werden;
6. das Gewerbe umfasse nur einen sehr kleinen Kreis von Handwerkern, und
7. die betreffenden Petitionen gingen nur von einer kleinen Anzahl und zwar von selbständigen Köchen aus.

Es sei uns gestattet, nachstehend diese 7 Punkte zu widerlegen. — Zwar weist der Herr Handelsminister Möller aus dem 2. Buch des allgemeinen Landrechtes nach, dass in Preussen die Köche nicht zum zünftigen Handwerk gerechnet, sondern mit Gastwirten, Brauern und anderen, welche mit dem Verkauf zubereiteter Speisen und Getränke ein Gewerbe betreiben, gemeinsam behandelt worden sind. Aber dem lässt sich mit ebenso viel Beweiskraft entgegenhalten, dass z. B. in einem Saale des Rathauses zu München eine Fahne hängt mit der Inschrift: Löbliches Handwerk der Stadtköche 1736.

Der Einwand selbst aber kann als erheblich nicht erachtet werden, denn er findet in der heutigen Gewerbeordnung keine Stütze, und mit Fleiss unterlässt die Gewerbeordnung eine Aufzählung der Gewerbe, die sie zum Handwerk gerechnet haben will. Es soll hierdurch der neuzeitlichen Entwicklung Rechnung getragen, und neu sich bildenden Handwerkern Gelegenheit gegeben werden, an den Segnungen der besonderen Bestimmungen für Handwerker teilzunehmen, und weder die Handwerkernovelle von 1897 noch eine andere Stelle der Gewerbeordnung spricht es aus, dass die durch sie bezweckte Förderung und Organisation des Handwerks nur denjenigen Handwerkern zugute kommen soll, die schon von alters her zum zünftigen Handwerk gerechnet wurden. Man kann deshalb aus der früheren Nichtzugehörigkeit des Kochgewerbes zum Handwerk nicht schliessen, dass es auch

jetzt ohne weiteres auszuschliessen wäre; um so weniger, als in neuerer Zeit eine ganze Reihe neuerer Gewerbebetriebe entstanden sind, die ohne Zweifel dem Handwerk zuzurechnen sind, wie z. B. die Beleuchtungsinstallateure, Photographen etc. Es kann nur darauf ankommen, zu untersuchen, ob die wesentlichen Merkmale, die ein Gewerbe als Handwerk charakterisieren, bei den Köchen heute vorhanden sind. Das Handwerk nimmt die Bearbeitung und Verarbeitung seiner Materialien im wesentlichen mit der Hand vor. Dies trifft auf das Kochgewerbe im vollsten Masse zu. Denn die Köche sind Leute, die gerade für diese Tätigkeit durch einen geregelten Lehrgang sich vorzubereiten haben. Hierin steht das Kochgewerbe dem Handwerk der Bäcker und Konditoren ausserordentlich nahe und zeigt auch die übliche handwerksmässige Dreiteilung der Bildung als Lehrling, Geselle und Meister.

Diese Auffassung teilt auch in gewissem Sinne die württembergische Regierung, welche erklärt:

„Im allgemeinen werden zum Handwerk gerechnet die stoffveredelnden Gewerbe, d. h. diejenigen, welche sich mit der Bearbeitung und Verarbeitung von Rohstoffen, Halbfabrikaten oder fertigen Erzeugnissen, sowie mit der Reparatur oder Veredelung von fertigen Erzeugnissen befassen, um dieselben in bezug auf Stoff oder Form oder in beiden Richtungen zugleich dem Bedürfnis unmittelbar brauchbar zu machen, sofern sie nicht fabrikmässig betrieben werden.

Da bei dem Gewerbe der Köche auch eine stoffveredelnde Tätigkeit ausgeübt wird, eine Tätigkeit, welche z. B. mit derjenigen der Konditoren viel Aehnlichkeit hat, so möchte man, wenn dieser Gesichtspunkt ausschliesslich massgebend wäre, veranlasst sein, das Gewerbe der Köche dem Handwerk zuzurechnen."

(Staatsanzeiger für Württemberg vom 3. Mai 1902.)

Die Gründe, welche das württembergische Ministerium gleichwohl veranlassen, der Entscheidung des preussischen Ministers beizutreten, werden im wesentlichen der angeblich historischen Entwicklung entnommen, aus der sich ergeben soll, dass die frühere und heutige Auffassung des Erwerbsverkehrslebens das Gewerbe der Köche als Spezialität der Wirtschaftsgewerbe angesehen habe und noch ansehe.

Dem ist zu entgegnen, dass es lange vor Entwicklung der Gastwirtschaften selbständige Garköche gab, welche ihr Gewerbe auf öffentlichen Märkten und Festen betrieben. Auch im heutigen Erwerbsleben haben die Stadtküchen und Oekonomen, in denen das Kochgewerbe ohne Verbindung mit Gastwirtschaft betrieben wird, sich volle handwerkliche Selbständigkeit gewahrt.

Ausserdem will es uns als ein gewisser Widerspruch erscheinen, wenn der Herr Minister Möller, der einerseits wiederholt die Handwerker ermahnt hat, nicht mittelalterlichen Anschauungen nachzuhängen, sich andererseits hier darauf stützte, dass die Köche in früheren Zeiten nicht zum zünftigen Handwerk gerechnet wurden.

Auch sei hierbei ganz besonders darauf hingewiesen, dass im Königreich Sachsen (wo bereits Meisterprüfungen stattgefunden haben), im Grossherzogtum Oldenburg, in Bremen u. s. w. die Köche als Handwerker anerkannt sind, und dass das Handwerk selbst die Köche als seinesgleichen ansieht (Handwerkskammertag, München 1903). Sodann gab selbst Herr Geh. Regierungsrat Spielhagen als Vertreter der Regierung in der Petitionskommission des hohen Reichstages (Sitzung vom 15. März 1905) zu, „dass gewisse sachliche Gründe für die Gleichstellung der Köche mit den Handwerkern sprächen".

Wenn des weiteren behauptet wird, dass das Kochgewerbe nur als Hilfsgewerbe der Gastwirte zu betrachten sei, so kann auch dies als zutreffend nicht anerkannt werden. Zweifellos tritt in der Mehrzahl aller Fälle das Kochgewerbe in Verbindung mit dem Gastwirtsgewerbe auf. Aber stets steht der Küchenbetrieb scharf umrandet und streng in sich abgeschlossen als besonderer selbständiger Betrieb innerhalb des verschiedene Zweige umfassenden Gastwirtsbetriebes da. Der Küchenbetrieb muss stets von einem fachlich und handwerksmässig ausgebildeten Küchenmeister geleitet werden, dem wiederum handwerksmässig ausgebildetes Hilfspersonal zur Seite steht, was für andere Zweige der Gastwirtschaft durchaus nicht zuzutreffen braucht, da man hier sich vielfach mit ungelernten Leuten behelfen kann und tatsächlich auch behilft. Im übrigen sind kombinierte Handwerksbetriebe bei der jetzigen gewerblichen Entwicklung durchaus nichts Seltenes. Wir finden Handwerksbetriebe des öfteren mit rein kaufmännischen Geschäften verbunden. Wir finden Buchdruckereien in Verbindung mit Buchbindereien, Maschinenfabriken in Verbindung mit Schreinereien und Schlossereien u. s. w., ohne dass diese eingegliederten Erwerbstätigkeiten dadurch aufhörten, Handwerker zu sein oder von den Bestimmungen der Handwerkernovelle ausgeschlossen würden. Wir wüssten nicht, was dem entgegenstände, den Inhaber einer Gastwirtschaft gleichzeitig als Inhaber eines handwerklichen Küchenbetriebes anzusehen und ihm für diesen Teil die betreffenden Verpflichtungen der Gewerbeordnung aufzuerlegen.

Hierbei möchten wir nicht unterlassen, ergebenst darauf hinzuweisen, dass gerade in der scheinbaren Zugehörigkeit des Kochgewerbes zu dem so ausserordentlich verschieden und nicht immer in bester

Form auftretenden Gastwirtsgewerbe der wahre Grund für die grossen Missstände im Kochlehrlingswesen zu finden ist.

Im Abgeordnetenhaus hat der Herr Geheimrat Seefeld als Vertreter der Regierung behauptet, die Köche könnten nicht zu Zwangsinnungen zusammentreten, da sie überwiegend Angestellte seien. Doch scheint uns dem der Wortlaut der Gewerbeordnung selbst zu widersprechen, da sie in § 100f ausdrücklich sagt: „Inwieweit Handwerker, welche in landwirtschaftlichen oder gewerblichen Betrieben gegen Entgelt beschäftigt sind und der Regel nach Gesellen oder Lehrlinge halten, sowie Hausgewerbetreibende der Innung anzugehören haben, wird mit Genehmigung der höheren Verwaltungsbehörde durch das Statut bestimmt. Vor der Genehmigung ist den bezeichneten Personen Gelegenheit zur Aeusserung zu geben."

Auch gestattet § 87 der G.-O. ausdrücklich, dass den Innungen auch Mitglieder angehören können, die nicht Arbeitgeber resp. Betriebsinhaber sind.

Des weiteren wird behauptet, die Missstände im Lehrlingswesen, wie sie im Kochgewerbe tatsächlich und unbestrittenerweise bestehen, könnten schon auf Grund der §§ 126—128 der Gewerbeordnung abgestellt werden, und wird da insbesondere auf den Inhalt des § 128 hingewiesen, der der unteren Verwaltungsbehörde das Recht gibt, dem Lehrherrn die Entlassung eines entsprechenden Teils seiner Lehrlinge aufzuerlegen und die Annahme von Lehrlingen über eine bestimmte Zahl hinaus zu untersagen, wenn er im Verhältnis zu Umfang und Art seines Betriebes zu viel Lehrlinge unterhält. In der Praxis ist von dieser Bestimmung Gebrauch fast nie zu machen, denn unter den jetzigen Verhältnissen wird nur ganz ausnahmsweise und eben nur da, wo eine Köcheinnung besteht, und wo diese von einer städtischen Gewerbedeputation unterstützt werden kann, die Möglichkeit sich herausstellen, einem Lehrherrn das Halten von übermässig viel Lehrlingen zu verwehren.

Auch bleibt die Lehrfähigkeit des Lehrherrn durch die §§ 126 bis 128 gänzlich unberührt.

Die unteren Verwaltungsbehörden sind mit den entsprechenden nötigen Fachkenntnissen viel zu wenig ausgerüstet, als dass sie über die Zulässigkeit der Lehrlingsausbildung fachverständlich entscheiden könnten. Auch liegen die Recherchen in derartigen Angelegenheiten oft genug in so weit untergeordneten Händen, dass auf eine unbeeinflusste, unparteiische Berichterstattung nicht gerechnet werden kann.

Es darf nicht ausser acht gelassen werden, dass ein Einschreiten auf Grund des § 128 immer nur infolge einer Anzeige erfolgen kann, zu der sich aus den allgemein bekannten Gründen nur selten jemand

versteht. Ein anderes wäre es, wenn die zuständige Handwerkskammer gesetzlich die Pflicht hätte, über die Lehrlingsausbildung zu wachen. Der Absatz 2 des § 128 dürfte nicht in Frage kommen, da bezügliche Vorschriften weder von dem Bundesrat noch durch die Landeszentralbehörde erlassen worden sind oder in Aussicht stehen.

Den Einwand, das Gewerbe umfasse nur einen sehr kleinen Kreis von Handwerkern oder Arbeitern, wie ihn der Reichtagsabgeordnete Schwarz als Berichterstatter erhoben, möchte man beinahe leichtfertig nennen. Tatsächlich umfasst das Gewerbe ca. 10000 männliche Gewerbetreibende. Wenn derselbe Herr Berichterstatter des weiteren behauptet, die Petitionen gingen nur von einer kleinen Anzahl von Köchen und nur von selbständigen Köchen aus, so ist dies auch durchaus verfehlt. Tatsächlich wurde die Petition von vier Korporationen und zwar ohne jede Opposition gerade im Gegenteil mit einer selten zu findenden Einmütigkeit beschlossen. In diesen vier Korporationen sind mehr als 6000 Köche, d. h. $^3/_5$ aller überhaupt erwerbstätigen männlichen Köche organisiert, und von diesen über 6000 Köchen sind wiederum $^4/_5$ Arbeitnehmer, also Leute, welche bei der Handwerkszugehörigkeit beruflich Gesellen sein müssten und auch sein wollen. Es ist somit ganz irrig, wenn der Herr Abgeordnete Schwarz meint, dass in dieser Petition nur die selbständigen Köche, die das Gewerbe nicht als Dienende betreiben, ihre Wünsche zum Ausdruck brächten.

Ebenso den Tatsachen entgegen ist die Behauptung, dass auch der Kreis der in Hotels und Restaurants beschäftigten Köche nur ein sehr beschränkter sei, und dass man solche nur in Grossstädten anträfe, während es in Mittel- und angehenden Grossstädten überhaupt keine Köche, sondern nur Köchinnen und Kochfrauen gäbe.

Wenn der Herr Abgeordnete die wirklichen Verhältnisse kennte, so müsste er wissen, dass schon seit ca. 10 Jahren im Gastwirtsgewerbe ein ständig wachsender Mangel an tüchtigen Köchinnen herrscht, der Gastwirte und Hotelbesitzer selbst in kleinen Städten immer mehr zwingt, die massenhaft, aber mangelhaft herangebildeten jungen Köche als Ersatz einzustellen. Bewiesen wird dies unter anderm auch dadurch, dass eine vom Internationalen Verband der Köche im Jahre 1905 aufgestellte Statistik die Verbandsmitglieder auf 465 Städte verteilt sein lässt, und der Verband Deutscher Köche hat soeben festgestellt, dass sein Verbandsorgan (Wochenschrift „Die Küche“) an 561 deutsche Postorte versandt wird.

Ferner bestehen selbst in Städten wie Magdeburg, Elberfeld, Chemnitz, Essen, Halle a. S., Mannheim, Colmar, Karlsruhe u. s. w.

Kochvereine, was die Auffassung des Herrn Abgeordneten Schwarz ebenfalls als irrig erweist.

Wenn wir in vorstehendem die Hinfälligkeit alles dessen nachweisen konnten, was die Gegner der Handwerkszugehörigkeit des Kochgewerbes gegen unsere Bitte einzuwenden haben, so wollen wir zum Schluss nochmals kurz die Beweggründe beleuchten, aus welchen heraus wir die Handwerkszugehörigkeit für unumgänglich notwendig halten.

Die scheinbare Zugehörigkeit zum Gastwirtsgewerbe ist der Hauptgrund für die Missstände in unserem Lehrlingswesen. Der grösste Uebelstand besteht darin, dass die Gastwirte, ohne Kenntnisse in unserem Gewerbe zu besitzen, in der Lage sind, Kochlehrlinge nicht nur in ihrem Betrieb einzustellen, sondern auch durch Personen ausbilden lassen können, deren Qualifikation dazu recht zweifelhaft ist. Oft sind junge Leute, die selbst erst vor kurzem die Lehre verlassen haben, und die selbst der Fortbildung bedürfen, berufen, einen oder mehrere Lehrlinge auszubilden. Wie diese Ausbildung dann beschaffen ist, kann man sich nur denken, denn durch keinerlei Prüfung wird nachgewiesen, dass der Lehrling die genügende Kenntnis seines Berufes besitzt. Die Resultate kommen erst dann ans Tageslicht, wenn der junge Mann in Stellung tritt und in keiner Weise den Ansprüchen genügen kann. Die Folge dieser ungenügenden Ausbildung ist die Heranbildung von Köchen, die fortwährend wechseln, das Ansehen der ganzen Korporation schädigen und die Zahl der Unzufriedenen vermehren. Ein weiterer Schaden ist es, dass speziell in Berlin eine eintägige, resp. dreitägige Kündigungsfrist sich eingebürgert hat. Denn mit dem Wechsel des Koches tritt für den Lehrling auch ein Wechseln des Lehrmeisters ein. Dass es nicht von Vorteil für den Lehrling sein kann, stets neue Lehrmeister zu haben, liegt auf der Hand. Es ist daher unsere Forderung berechtigt, dass die Ausbildung von Lehrlingen in unserem Gewerbe nur solchen Leuten übertragen werden kann, die die Qualifikation zur Ausbildung in dem Masse besitzen, wie sie die Gewerbeordnungsnovelle von jedem Handwerker verlangt. Nur hierdurch ist eine gewisse Garantie geboten, dass die Ausbildung der Lehrlinge nicht unter dem Wechsel der Köche leidet.

Aber nicht nur die Ausbildung der Lehrlinge erfordert gebieterisch die Unterstellung unter die Handwerkernovelle, sondern auch die Sorge für unsere alternden Kollegen und die Erhaltung von deren Erwerbsfähigkeit, um den Anforderungen ihrer Familie und ihren Pflichten gegen den Staat gerecht werden zu können.

Die heutigen Erwerbsverhältnisse sind derart, dass es kräftigen und arbeitsfähigen älteren Köchen nur selten gelingt, feste Stellung zu

erlangen. Auf junge Leute braucht der Prinzipal weniger Rücksicht zu nehmen, ausserdem sind sie billiger.

Die Gewerbeordnung verlangt aber, dass zum Ausbilden von Lehrlingen nur solche berechtigt sind, die durch die Gesellenprüfung dargelegt haben, dass sie dazu befähigt sind. Ist der Prinzipal nun in allen den Fällen, wo er selbst nicht Fachmann und Anleiter seiner Lehrlinge ist, verpflichtet, derartige Leute anzustellen, um Lehrlinge auszubilden, so finden gerade die älteren Kollegen Unterkommen und sind durch ihre langjährigen und praktischen Erfahrungen am geeignetsten, den Nachwuchs zu tüchtigen Leuten zu erziehen. Dass selbst grosse gastwirtschaftliche Betriebe sich nicht scheuen, aus der Annahme einer übermässigen Anzahl von Lehrlingen materiellen Nutzen zu ziehen, geht aus der beiliegenden Abschrift der Akten der Berliner Gewerbedeputation hervor.

Auf die Beschwerde der Köche-Innung, dass im Hotel Kaiserhof und im Hotel Monopol daselbst 30 resp. 15 Lehrlinge gehalten würden, sind diese aktenmässigen Feststellungen erfolgt. Nach der eigenen Angabe des Küchenleiters im Kaiserhof sind die Ausgelernten nicht in der Lage, selbständig zu arbeiten. Es beweist dies unsere vorstehenden Angaben über ungenügende Ausbildung. Gegen diese Missstände reichen die allgemeinen Bestimmungen der Gewerbeordnung nicht aus, hier hilft nur allein die Unterstellung unter die Aufsicht der Handwerkskammern. Es liessen sich mit Leichtigkeit viele Beispiele auch aus anderen Städten Deutschlands anführen, sie würden jedoch nur das schon Gesagte wiederholen.

Nachdem wir so die Unhaltbarkeit der gemachten Einwände dargelegt und unsere Bitte begründet haben, kommen wir dahin, diese Bitte an den Herrn Handelsminister wie folgt zu präzisieren:

Wir bitten

„Der preussische Herr Handelsminister möge unter Aufhebung der Verfügung vom 16. Januar 1902 bestimmen, dass das Kochgewerbe soweit es von selbständigen Köchen (Stadtköchen, Oekonomen von Kasinos, Logen, Vereinen u. dergl.) ausgeübt wird, soweit es von Gastwirten und Hotelbesitzern ausgeübt wird, die auch Speisen ausser dem Hause verkaufen und Kochlehrlinge halten, als zum Handwerk gehörig anzusehen und deshalb den §§ 126—133 G.-O. zu unterstellen sei".

Verband deutscher Köche, E. V. (Sitz Berlin)
Internationaler Verband der Köche
(Sitz Frankfurt a. M.)
Köche-Innung zu Berlin
Köche-Innung zu Breslau.

Der Reichskanzler.
(Reichsamt d. Innern).
II. 1647.

Berlin, den 3. Mai 1901.

Auf die Eingabe vom
31. März v. J.

Bei den aus Anlass der Eingabe vom 31. März 1900 in etwa 3500 gewerblichen Küchen in allen Bundesstaaten vorgenommenen Erhebungen hat sich herausgestellt, dass eine direkte Gesundheitsgefahr für das Küchenpersonal im allgemeinen nicht besteht. Die Beseitigung der einzelnen dabei hervorgetretenen Missstände wird an der Hand der Landesgesetze angestrebt werden.

In Vertretung
gez. Unterschrift.

An
den geschäftsführenden Ausschuss
des Verbandes deutscher Köche
zu Berlin
Hier.

Petition an den Reichskanzler betr. der Ruhezeiten.

Anlässlich der Reichstagsverhandlungen vom 13. November 1906 über die Petition verschiedener Gastwirtsgehilfen-Vereine richtete der Gehilfenausschuss der drei Leipziger Vereine am 30. November v. J. folgende Petition an den Reichskanzler:

„Ew. Durchlaucht

gestatten sich die drei vereinigten hiesigen Vereine von Gastwirtsgehilfen der Sektion Leipzig des Genfer Verbandes der Gasthofsgehilfen, der Verein deutscher Gastwirtsgehilfen Saxonia und der Bezirksverein Leipzig des DKB. UG., die nachstehende Bitte zur hochgeneigten Berücksichtigung ganz gehorsamst zu unterbreiten:

In der am Dienstag den 13. November cr. abgehaltenen 116. Reichstagssitzung der 11. Legislaturperiode, II. Session 1905/7, ist von dem hohen Hause des Reichstages beschlossen worden, die Petitionen Journal II Nr. 557 vom Verband deutscher Gastwirtsgehilfen, Journal II Nr. 370 vom Verband deutscher Hoteldiener und Journal II Nr. 31 vom DKB. auf Einführung einer wöchentlichen 36stündigen ununterbrochenen Ruhezeit für alle Gastwirts-Angestellten Ew. Durchlaucht „zur Berücksichtigung“ und den Antrag der Petitions-Kommission auf tunlichste Verlegung dieser Ruhezeit auf einen Sonntag „als Material“ zu überweisen.

Die Leipziger Gehilfenschaft, soweit sie durch die eingangs genannten Vereine vertreten wird, begrüsst diesen Erfolg mit freudiger Genugtuung und ist erfüllt von inniger Befriedigung, dass ihre sozialen Bestrebungen von so hoher Stelle Anerkennung gefunden haben, und geben dem Wunsche Ausdruck, dass dies auch bei der hohen Reichsregierung der Fall sein möchte.

Mit wachsendem Interesse sehen wir deshalb der Zukunft entgegen und geben uns der zuversichtlichen Hoffnung hin, dass allen im Gastwirts- und Verkehrsgewerbe beschäftigten Personen endlich der längst ersehnte Ruhetag baldigst beschieden sein möge, dessen sich die Angestellten anderer Unternehmungen mit ununterbrochenen Betrieben, wie z. B. Apotheker, Müller, Schiffer, Fuhrhalter, Eisenbahnen, Post und Telegraphie, Polizei, Gasanstalten, Wasserwerke usw., schon längst erfreuen, und der auch bereits im Jahre 1891 bei Beratung der Novelle zur Gewerbeordnung als dringend notwendig anerkannt worden ist.

Wenn nun auch im Jahre 1902 von dem hohen Bundesrat Bestimmungen über die Beschäftigung von Gehilfen und Lehrlingen in Gast- und Schankwirtschaften erlassen worden sind, so können dieselben doch nicht als ausreichend angesehen werden, weil sie nur einem geringen Bruchteil von Angestellten zugute kommen, und der grössere Teil davon nicht betroffen wird, wie z. B. die Hausdiener, Portiers, Zimmermädchen, das gesamte Bureaupersonal usw. und die Angestellten der vielen anderen Betriebe, die keine Gastwirtschaften im Sinne der Gewerbeordnung sind, wie z. B. Privatgesellschaften, Kantinen, Eisenbahnen, Genesungsheime, Pensionsanstalten, neuerdings auch die Bahnhofwirtschaften usw. Auch werden die Wirkungen der Bundesratsverordnung noch insofern erheblich abgeschwächt, als es an einer geeigneten Kontrolle hinsichtlich der Durchführung derselben fehlt, und wird in dieser Beziehung das, was der Herr Abgeordnete Schmidt darüber nach dem stenographischen Bericht Seite 3596 D ausgeführt hat, vollkommen zutreffend bezeichnet.

Des weiteren möchten wir nicht unerwähnt lassen, dass auch vielfach die Verordnung durch freiwillige Vereinbarung ausgeschlossen worden ist, und ihr der Charakter einer zwingenden Rechtsvorschrift in mehreren Fällen, insbesondere seinerzeit von einem königlichen Oberlandesgericht in der Provinz Schlesien, abgesprochen wurde.

Ew. Durchlaucht erlauben wir uns deshalb ganz gehorsamst zu bitten, das vorstehend Gesagte hochgeneigtest bei Ausarbeitung neuer gesetzlicher Schutzvorschriften in Berücksichtigung ziehen zu wollen, damit nicht nur alle Angestellten des einzelnen Betriebes, sondern auch alle Betriebe, insbesondere solche, die offiziell nicht als Gast- und

Schankwirtschaften gelten, aber derartiges Fachpersonal beschäftigen, von diesen Schutzvorschriften betroffen werden.

Wenn Ew. Durchlaucht nun noch dahin Anordnung treffen wollten, die Erledigung der Angelegenheit nach Möglichkeit zu beschleunigen, so könnten Höchstdieselben sich noch eines besonderen Dankes Tausender von Gastwirtsgehilfen versichert halten.

In grösster Ehrerbietung verharren als

Ew. Durchlaucht untertänigste

(Die drei eingangs erwähnten Vereine.)

Gesuch des Verbandes deutscher Köche zu Berlin um Abstellung von gesundheitsschädlichen Mängeln in Küchen.

An

Seine Durchlaucht den Herrn Reichskanzler Fürst zu Hohenlohe-Schillingsfürst, Prinz von Ratibor und Corvey, Präsident des Staatsministeriums und Königlich Preussischen Minister der auswärtigen Angelegenheiten,

Ritter höchster Orden,

Hier.

Ew. Durchlaucht

unterbreitet der unterzeichnete Verband deutscher Köche, welcher 14 in 13 Grossstädten angesessene Fachvereine vertritt, die gehorsamste Bitte, nachstehenden Antrag dem hohen Bundesrat behufs Erlass einer allgemeinen Verordnung zur Hebung von Missständen in den hygienischen Verhältnissen der öffentlichen Küchen auf Grund § 120c der Gewerbeordnung zu unterbreiten, und begründet diese Bitte wie folgt:

In der Zeit vom 17. bis 21. November 1898 hat zu Berlin die Reichskommission für Arbeiterstatistik über die Verhältnisse der in Gast- und Schankwirtschaften beschäftigten Personen verhandelt und hierbei 61 Auskunftspersonen, unter denen sich jedoch nur 7 Köche und Köchinnen befanden, vernommen. Diese Erhebungen haben zur Feststellung erheblicher Missstände in den bezeichneten Betrieben geführt, obwohl im wesentlichen andere Fragen als gerade die des Zustandes der Küchen und sonstigen Arbeitsräume in Hotels und Restaurants erörtert wurden. Insbesondere stimmen fast alle Bekundungen darin überein, dass

1. die Hitze in den Küchen abnorm sei,
2. die in der Küche beschäftigten Personen, insbesondere die Köche, hierdurch sowie durch die mangelhafte oder durch eine unzeitig herbeigeführte Ventilation, d. h. durch den dadurch entstehenden Zug, schwer zu leiden haben,

3. infolgedessen an Gicht, Rheumatismus, und zwar häufig schon in dem jugendlichen Alter von 18 bis 20 Jahren, erkranken,
4. mangels genügender Sitzgelegenheit in den Küchen vom langen Stehen bei oft fünfzehn- und sechzehnstündiger Arbeitszeit Krampfadern bekommen,
5. in ästhetischer, sittlicher und hygienischer Beziehung namentlich wegen des Mangels ausreichender Wasch- und Umkleideräume für beiderlei Geschlecht, sowie Anordnung der Aborte in unmittelbarer Nähe der Küche besonders häufig gefehlt wurde.

Die Vernachlässigung dieser dringlichsten Forderungen erheischt nicht nur im Sonderinteresse des geschädigten Berufes, sondern auch im öffentlichen Interesse dringend Abhilfe, denn die hygienischen Konsequenzen schlecht eingerichteter Küchen sind für den allgemeinen Gesundheitszustand, namentlich mit Rücksicht auf die Uebertragung ansteckender Krankheiten, von unabsehbarer Tragweite.

Die gerügten Tatsachen, welche selbstverständlich unter den gewerblichen Fachgenossen längst bekannt sind und schwer empfunden werden, wurden deshalb auch seiner Zeit dem Herrn Referenten der Reichskommission ausdrücklich hervorgehoben.

Der gehorsamst unterzeichnete Verband glaubt jedoch, zur Begründung dieser Petition noch weiteres Tatsachenmaterial beschaffen zu sollen, und hat zu diesem Behuf unter den Fachgenossen im Deutschen Reich eine Erhebung veranstaltet, deren Ergebnisse in dem beigefügten Fragebogenheft gehorsamst überreicht wurden. Die eingegangenen 71 Antworten genügen in Verbindung mit den oben erörterten Vernehmungen der Reichskommission für Arbeiterstatistik, um die Notwendigkeit einer auf Grund des § 120e der Reichsgewerbeordnung zu erlassenden bundesrätlichen Verordnung zu erweisen. Die Antworten stammen aus den verschiedensten Teilen des Deutschen Reiches und zwar aus Betrieben her, welche meist einen besonders grossen Umfang besitzen. Vertreter sind 14 grosse und grössere Städte, nämlich: Berlin, Breslau, Dresden, Leipzig, Hamburg, Hannover, Göttingen, Metz, Strassburg, Frankfurt a./M., Cassel, Wiesbaden, Königsberg, Puttbus. Inhaltlich ergibt sich aus den Auskünften, dass die sämtlichen in dem nachstehenden Antrag formulierten hygienischen Forderungen, bald diese, bald jene, bald alle oder mehrere zusammen, in den fraglichen Betrieben bisher nicht Berücksichtigung gefunden haben, und dass daher eine einheitliche behördliche Regelung dringend erforderlich wäre. Eine Anzahl besonders grosser und angesehener Etablissements, z. B. Pforte in Hamburg No. 22 sowie No. 24 bis 26, 40, 41, 46 des beiliegenden Fragebogenheftes lassen Zustände erkennen, welche vom hygienischen Standpunkt als gemeingefährlich

bezeichnet werden müssen. Aus einzelnen Randbemerkungen z. B. No. 37 und 54 am Ende geht hervor, dass die Mangelhaftigkeit der Küchenräume die Regel, die hygienische Unanfechtbarkeit eine seltene Ausnahme bildet.

Hiernach darf die Abhilfe von Reichs wegen um so weniger verzögert werden, als bereits für Bäckereien und Konditoren eine bundesrätliche Verordnung auf Grund des § 120e erlassen wurde, das Küchengewerbe mindestens dieselbe Rücksichtnahme als diese verdient.

Der nachstehende Antrag verlässt nirgend die den §§ 120a bis d vorgezeichneten Grenzlinien. Es kann nicht etwa der Einwand entgegengesetzt werden, dass ja auf Grund der zitierten Bestimmungen der Gewerbeordnung den Geschädigten oder dritten Personen die Möglichkeit gewährt sei, die Ortspolizeibehörde zur Abstellung wesentlicher Mängel anzuregen. Solange nicht eine einheitliche Norm für das Mindestmass hygienischer Anordnungen in öffentlichen Küchen besteht, wäre an eine Besserung nicht zu denken.

Denn weder hat der Besitzer des Lokals ein Interesse, sich kostspielige Verbesserungen aufzuerlegen, noch hat der geschädigte Angestellte den Mut, den Denunzianten bei der Polizeibehörde zu spielen.

Es wird daher gehorsamst beantragt:

Ew. Durchlaucht möge beim hohen Bundesrat den Erlass einer Verordnuug behufs Sanierung der Küchenräume und Nebengelasse in Hotels und Restaurants sowie in sonstigen dem Küchengewerbe dienenden grösseren Betrieben auf Grund des § 120e der Reichsgewerbeordnung anregen und zwar unter besonderer Berücksichtigung folgender Punkte:

1. Sämtliche Küchenräume sind gegen Räume, welche anderen Zwecken dienen, durch verschliessbare Türen abzutrennen.
2. Die Küchenräume müssen mindestens 3 Meter, Nebenräume zur Aufbewahrung der Esswaren (Speisekammern) mindestens 2,70 Meter hoch sein.
3. Die Küchenräume müssen mit Fenstern versehen sein, welche nach Zahl und Grösse ausreichen, um für alle Arbeitsstellen bei Tage ohne künstliche Beleuchtung hinreichendes Licht zu gewähren. Die Fenster sind so einzurichten, dass sie einen ausreichenden Luftwechsel und bei Feuersgefahr eine Rettung der Arbeiter ermöglichen.
4. Die Küchenräume müssen einen festen, ebenen und dichten Fussboden, die Wände und Decken einen guten Anstrich von Farbe haben, welcher mindestens alle zwei Jahre zu erneuern ist.

5. Die Zahl der in jedem Küchenraum beschäftigten Personen ist so zu bemessen, dass auf jede Person mindestens 10 cbm Luft fallen.
6. Die Temperatur in den Küchenräumen darf 35° Celsius nicht übersteigen. In jedem Raum ist ein Thermometer anzubringen.
7. In den Küchenräumen müssen Sitzgelegenheiten für die dort Beschäftigten vorhanden sein.
8. In jedem Küchenraum ist ein Spucknapf aufzustellen, welcher täglich gereinigt werden muss.
9. Sämtliche Küchenräume sind täglich, mindestens eine halbe Stunde lang, nach Schluss der Arbeitszeit zu lüften. Die Fussböden müssen täglich gereinigt werden.
10. In der Nähe der Arbeitsräume ist ein für die Zahl der beschäftigten Arbeiter ausreichend grosser Ankleide- und Waschraum einzurichten. Dieser Raum muss von den Arbeitsräumen aus, zugfrei zu erreichen und im Winter geheizt sein. In dem Raum ist Wasser, Seife und Handtücher bereit zu stellen, auch sind dort Kleiderhaken anzubringen. Körperreinigung mit Ausnahme des Waschens der Hände ist verboten.
11. Die Bedürfnisanstalten dürfen nicht in direkter Verbindung mit den Arbeitsräumen stehen, müssen aber so belegen sein, dass sie ohne Verletzung des Anstandes und ohne Schaden für die Gesundheit zu erreichen sind.
12. An einer sichtbaren Stelle der Küche muss ein Abdruck dieser Bestimmungen aushängen. Ausserdem eine von der Polizei bestätigte Tabelle, aus welcher ersichtlich ist:
    a) Länge, Höhe und Breite des Arbeitsraumes,
    b) Inhalt des Luftraumes in Kubikmetern,
    c) die Zahl der Arbeiter, welche in dem Raum beschäftigt werden dürfen.
13. Auf bereits bestehende Anlagen finden die Bestimmungen, ausser bei Erweiterung und Umbau, innerhalb der nächsten fünf Jahre keine Anwendung, doch kann zur Beseitigung dringender Uebelstände die vollständige oder teilweise Befolgung vorher angeordnet werden.
14. Zuwiderhandeln gegen diese Bestimmungen muss unter Strafe gestellt werden.

Berlin, den 6. Februar 1900.

Der Geschäftsgründende Ausschuss:

G. Brunfaut

Präsident, Berlin Zimmerstr. 61.

Antrag
betreffend:
Sanierung der Küchenräume.
(Nr. 16 der Tagesordnung.)

Verein Berliner Köche.

Der Verein Berliner Köche beantragt:

Der Delegiertentag möge beschliessen, der geschäftsführende Ausschuss wird beauftragt, baldigst eine Eingabe an den Herrn Reichskanzler betreffend Sanierung der Küchenräume zu machen und darin besonders eine Verordnung des Bundesrates auf folgender Grundlage zu fordern.

1. Sämtliche Küchenräume sind gegen Räume, welche anderen Zwecken dienen, durch verschliessbare Türen abzutrennen.
2. Die Küchenräume müssen mindestens 3 m, Nebenräume zur Aufbewahrung der Esswaren (Speisekammern) mindestens 2,70 m hoch sein.
3. Die Küchenräume müssen mit Fenstern versehen sein, welche nach Zahl und Grösse ausreichen, um für alle Arbeitsstellen bei Tag ohne künstliche Beleuchtung hinreichendes Licht zu gewähren. Die Fenster sind so einzurichten, dass sie einen ausreichenden Luftwechsel und bei Feuersgefahr eine Rettung der Arbeiter ermöglichen.
4. Die Küchenräume müssen einen festen, ebenen und dichten Fussboden, die Wände und Decken einen guten Anstrich von Farbe haben, welcher mindestens alle zwei Jahre zu erneuern ist.
5. Die Zahl der in jedem Küchenraum beschäftigten Personen ist so zu bemessen, dass auf jede Person mindestens 10 cbm Luft entfallen.
6. Die Temperatur in den Küchenräumen darf 35° C. nicht übersteigen. In jedem Raum ist ein Thermometer anzubringen.
7. In den Küchenräumen müssen Sitzgelegenheiten für die dort Beschäftigten vorhanden sein.
8. In jedem Küchenraum ist ein Spucknapf aufzustellen, welcher täglich gereinigt werden muss.
9. Sämtliche Küchenräume sind täglich, mindestens eine halbe Stunde lang, nach Schluss der Arbeitszeit zu lüften. Die Fussböden müssen täglich gereinigt werden.
10. In der Nähe der Arbeitsräume ist ein für die Zahl der beschäftigten Arbeiter ausreichend grosser Ankleide- und Waschraum einzurichten. Dieser Raum muss von den Arbeitsräumen aus zugfrei zu erreichen und im Winter geheizt sein. In dem Raum

ist Wasser, Seife und Handtücher bereit zu stellen, auch sind dort Kleiderhaken anzubringen. Körperreinigung mit Ausnahme des Waschens der Hände ist verboten.

11. Die Bedürfnisanstalten dürfen nicht in direkter Verbindung mit den Arbeitsräumen stehen, müssen aber so belegen sein, dass sie ohne Verletzung des Anstandes und ohne Schaden für die Gesundheit zu erreichen sind.
12. An einer sichtbaren Stelle der Küche muss ein Abdruck dieser Bestimmungen aushängen. Ausserdem eine von der Polizei bestätigte Tabelle, aus welcher ersichtlich ist:
    a) Länge, Höhe und Breite des Arbeitsraums,
    b) Inhalt des Luftraums in Kubikmetern,
    c) die Zahl der Arbeiter, welche in dem Raum beschäftigt werden dürfen.
13. Auf bereits bestehende Anlagen finden die Bestimmungen ausser bei Erweiterung und Umbau, innerhalb der nächsten fünf Jahre keine Anwendung, doch kann zur Beseitigung dringender Uebelstände die vollständige oder teilweise Befolgung vorher angeordnet werden.
14. Zuwiderhandeln gegen diese Bestimmungen muss unter Strafe gestellt werden.

Verlag von FERDINAND ENKE in STUTTGART.

In zweiter, vollständig umgearbeiteter Auflage ist erschienen:

Handbuch der praktischen Medizin.

Bearbeitet von

Geh. Medizinalrat Prof. Dr. **Brieger** in Berlin, Prof. Dr. **Damsch** in Göttingen, Prof. Dr. **Dehio** in Dorpat, Geh. Medizinalrat Prof. Dr. **Ebstein** in Göttingen, Prof. Dr. **Edinger** in Frankfurt a. M., Prof. Dr. **Epstein** in Prag, Dr. **Finlay** in Havanna, Geh. Medizinalrat Prof. Dr. **Fürbringer** in Berlin, Prof. Dr. **E. Grawitz** in Charlottenburg, Geh. Medizinalrat Prof. Dr. **Harnack** in Halle a. S., Prof. Dr. **Jadassohn** in Bern, I. Oberarzt Dr. **Kümmell** in Hamburg-Eppendorf, Prof. Dr. **Laache** in Christiania, Prof. Dr. **Lenhartz** in Hamburg-Eppendorf, Prof. Dr. **Lorenz** in Graz, Stabsarzt Prof. Dr. **Marx**, in Frankfurt a. M., Prof. Dr. **Mendel** in Berlin, Prof. Dr. **Nicolaier** in Berlin, Prof. Dr. **Obersteiner** in Wien, Hofrat Prof. Dr. **Přibram** in Prag, Prof. Dr. **Redlich** in Wien, Oberarzt Dr. **Reiche** in Hamburg-Eppendorf, Prof. Dr. **Romberg** in Tübingen, Prof. Dr. **Rosenstein** in Leiden, Prof. Dr. **Rumpf** in Bonn, Prof. Dr. **Schwalbe** in Berlin, Prof. Dr. **Sticker** in Münster i. W., Prof. Dr. **Strübing** in Greifswald, Medizinalrat Prof. Dr. **Unverricht** in Magdeburg, Prof. Dr. **Wassermann** in Berlin, Geh. Medizinalrat Prof. Dr. **Ziehen** in Berlin.

Unter Redaktion von

Dr. W. Ebstein
Geh. Medizinalrat, o. Professor in Göttingen

und

Prof. Dr. J. Schwalbe
Herausgeber der Deutschen med. Wochenschrift

herausgegeben von **W. Ebstein.**

Vier Bände.

232 Bogen. Mit 261 Textabbildungen. gr. 8°. 1905/06.

Geh. M. 77.—, in Leinw. geb. M. 85.—.

I. Band: **Krankheiten der Atmungs-, der Kreislaufsorgane, des Blutes und der Blutdrüsen.** 67 Bogen. Mit 75 Textabbildungen. gr. 8°. 1905. Geh. M. 22—., in Leinw. geb. M. 24.—.

II. Band: **Krankheiten der Verdauungs-, der Harnorgane und des männlichen Geschlechtsapparates. Venerische Krankheiten.** 61 Bogen. Mit 54 Textabbildungen. gr. 8°. 1905. Geh. M. 20.—, in Leinw. geb. M. 22.—.

III. Band: **Krankheiten des Nervensystems (mit Einschluß der Psychosen). Krankheiten der Bewegungsorgane.** 59 Bogen. Mit 81 Textabbildungen. gr. 8°. 1905. Geh. M. 20.—, in Leinw. geb. M. 22.—.

IV. Band: **Infektionskrankheiten, Zoonosen, Konstitutionskrankheiten, Vergiftungen durch Metalle, durch Tier- und Fäulnisgifte.** 45 Bogen. Mit 51 Abbildungen. gr. 8°. 1906. Geh. M. 15.—, in Leinw. geb. M. 17.—.

Die erste Hälfte des I. Bandes des Handbuchs erschien im März 1905, mithin ist die neue Auflage innerhalb Jahresfrist vollendet worden! Da auch jede Umfangüberschreitung vermieden wurde, ist das „Handbuch der praktischen Medizin" in seiner neuen Auflage unter ähnlichen Werken früherer und jetziger Zeit tatsächlich eines der gedrängtesten und billigsten Sammelwerke über das Gesamtgebiet der inneren Medizin, und vermöge der letzteren Eigenschaft seine Anschaffung einem jeden Arzte ermöglicht.

Verlag von FERDINAND ENKE in STUTTGART.

Kürzlich erschien:

CHIRURGIE
DES
PRAKTISCHEN ARZTES
MIT EINSCHLUSS DER
AUGEN-, OHREN- UND ZAHNKRANKHEITEN
BEARBEITET VON

Prof. Dr. **A. Fraenkel** in Wien, Geh. Medizinalrat Prof. Dr. **K. Garrè** in Breslau, Prof. Dr. **H. Häckel** in Stettin, Prof. Dr. **C. Hess** in Würzburg, Geh. Medizinalrat Prof. Dr. **F. König**, Grunewald-Berlin, Prof. Dr. **W. Kümmel** in Heidelberg, I. Oberarzt Dr. **H. Kümmell** in Hamburg-Eppendorf, Prof. Dr. **G. Ledderhose** in Strassburg i. E., Prof. Dr. **E. Leser** in Halle a. S., Prof. Dr. **W. Müller** in Rostock i. M., Prof. Dr. **J. Scheff** in Wien, Prof. Dr. **O. Tilmann** in Köln.

Mit 171 Abbildungen. gr. 8°. 1907. geh. M. 20.—, in Leinw. geb. M. 22.—

Zugleich Ergänzungsband zum

Handbuch der praktischen Medizin.

Zweite Auflage.

Herausgegeben von

Dr. W. Ebstein, Geh. Medizinalrat, o. Prof. in Göttingen.

und

Prof. Dr. J. Schwalbe, Herausg. der deutschen Medizin. Wochenschrift in Berlin.

Wenn auch die „Chirurgie des praktischen Arztes" auf der einen Seite eine hoffentlich willkommene Ergänzung des „Handbuchs der praktischen Medizin" bildet, so will sie doch auf der anderen Seite auch unabhängig von diesem als selbständige Bearbeitung des angegebenen Stoffes angesehen und benutzt werden. Auch ohne das Handbuch vorauszusetzen, soll dieser Band dem Arzt in völliger Abrundung die Chirurgie darbieten, deren er für seine tägliche Arbeit am Krankenbett bedarf. Diejenigen Behandlungsmethoden, die heute mehr denn früher nach den Schwierigkeiten der Technik dem Spezialchirurgen, in seiner mit den modernsten Hilfsmitteln und mit ausreichenden Hilfskräften ausgestatteten Klinik vorbehalten bleiben müssen, sind aus unserer „Chirurgie des praktischen Arztes" ausgeschaltet, wenn auch überall, wo es angezeigt erschien, auf die komplizierten Operationen verwiesen ist, bezw. kurz eingegangen wird.

Ausser der Chirurgie sind, unter dem gleichen Gesichtswinkel, die **Augen-, Ohren- und Zahnkrankheiten** abgehandelt.

Unter der Mitwirkung hervorragender, im Lehrfach und in der Praxis erprobter Fachmänner dürfen wir hoffen, dem praktischen Arzte ein brauchbares Buch geschaffen zu haben, geeignet, ihm Belehrung und Unterweisung zu gewähren für seinen schweren, verantwortungsvollen Beruf: zu helfen, zu heilen.

Verteilungsplan.

Inhalt: **Einleitung. Anästhesierung. Allgemeine Wundbehandlung. Chirurgie der Schädelknochen und ihrer Weichteildecken. Chirurgie der Wirbelsäule.** Prof. Dr A. Fraenkel, Wien. **Chirurgie des Nervensystems.** Prof. Dr. O. Tilmann, Köln. **Augenkrankheiten.** Prof. Dr. C. Hess, Würzburg. **Ohrenkrankheiten.** Prof. Dr. W. Kümmel, Heidelberg. **Chirurgie des Gesichts, der Nase und ihrer Nebenhöhlen, der Mundhöhle, der Speicheldrüsen.** Prof. Dr. E. Leser, Halle a. S. **Zahnkrankheiten, mit besonderer Berücksichtigung der konservierenden Zahnheilkunde.** Prof. Dr. J. Scheff, Wien. **Chirurgie des Halses, des Kehlkopfs, der Luftröhre, der Lungen, des Brustfells, Mittelfells, Zwerchfells und Brustkorbes.** Geh. Medizinalrat Prof. Dr. K. Garrè, Breslau. **Chirurgie des Gefässsystems.** Geh. Medizinalrat Prof. Dr. F. König, Grunewald-Berlin. **Chirurgie der Blutdrüsen und der Brustdrüse.** Prof. Dr. G. Ledderhose, Strassburg i. E. **Chirurgie der Speiseröhre, des Magens, Darms, der Leber, des Pankreas, des Bauchfells und der Bauchdecken.** Prof. Dr. H. Häckel, Stettin. **Chirurgie der männlichen Harn- und Geschlechtsorgane.** I. Oberarzt Dr. H. Kümmell, Hamburg-Eppendorf. **Chirurgie der Extremitäten.** Prof. Dr. W. Müller, Rostock i. M.

To avoid fine, this book should be returned on
or before the date last stamped below

10M-4-44

U217 Sternberg, W. 104610
S84 Kochkunst und
1907 ärztliche Kunst.

NAME	DATE DUE